CE

TF17-TF22-TF23-TF42-TF53
TR17-TR22-TR33-TR42-TR53

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

CE

DECLARATION OF CONFORMITY

In accordo con la Direttiva Bassa Tensione **73/23 CEE**, con la Direttiva **89/336 CEE** (Compatibilità Elettromagnetica), con la direttiva **98/37 CEE** (macchine), integrate dalla marcatura CE secondo la Direttiva **93/68 CEE**.

*In accordance with the **EEC** Low Voltage Directive **73/23**, the **EEC** Directive **89/336** (Electromagnetical Compatibility), with the **EEC** Directive **98/37** (machinery), and completed with the CE marking following the **EEC** Directive **93/68.***

Tipo d'apparecchio – *Machinery Type*	:	Macchina: IMPASTATRICE A SPIRALE Machine: SPIRAL DOUGH-MIXER
Marchio commerciale – *Trademark*	:	
Modello – *Technical features*	:	**TF17-TF22-TF33-TF42-TF53** **TFM7-TFM10-TFM17-TFM22-TFM33-TFM42-TFM53** **TR17-TR22-TR33-TR42-TR53** **TRM17-TRM22-TRM33-TRM42-TRM53**
Costruttore – *Manufacturer*	:	
Indirizzo – *Address*	:	
Telefono – *Telephone number*	:	
Telefax – *Telefax*	:	

Le norme armonizzate o le specifiche tecniche (designazioni) che sono state applicate in accordo con le regole della buon'arte in materia di sicurezza in vigore nella CEE sono:

The normative laws or the technical specifications (designations) that were applied, in accordance with the safety rules in force within the EEC and following the good husband and wife manner, are:

Norme o altri documenti normativi *Normative laws or other normative documentation:*	Rapporto di collaudo-Schede tecniche *Approval report-Technical forms*
EN 60335-1 EN 60335-2-64 EN 292 EN 294 EN 418 EN 55014 EN 61000-3-2 EN 6100-3-3	IMQ PRIMA CONTROL 28CEEL99 DEM

Informazioni ulteriori
Additional information

In qualità di costruttore e/o rappresentante autorizzato della società all'interno della CEE, si dichiara sotto la propria responsabilità che gli apparecchi sono conformi alle esigenze essenziali previste dalle Direttive su menzionate.

As manufacturer and/or authorised representative of the Company, within the EEC, I declare on my own liability, that the machinery are in compliance with the above mentioned Laws.

01.03.2003

DECLARATION DE CONFORMITÈ

CE

KONFORMITÄTS-ERKLÄRUNG

En accord avec la Directive Basse Tension **73/23 CEE**, avec la Directive **89/336 CEE** (Compatibilité Electromagnétique), avec la Directive **98/37 CEE** (machines) intégrées par le marquage CE selon la Directive **93/68 CEE**

*Hergestellt nach der Niederspannungs-Richtlinie **73/23 EWG**, der Richtlinie der elektromagnetischen Kompatibilität **89/336 EWG**, sowie der Maschinen-Richtlinie **98/37 EWG**, mit der Ergänzungsrichtlinie **93/68 EWG** für die Kennzeichnung CE.*

Type d'appareillage – *Typ des Gerätes*	:	Machine: PERTRISSEUSE A SPIRALE Maschine: SPIRALENTEIGMASCHINE
Marque commerciale – *Warenzeichen*	:	
Modèle – *Ausführung*	:	**TF17-TF22-TF33-TF42-TF53** **TFM7-TFM10-TFM17-TFM33-TFM42-TFM53** **TR17-TR22-TR33-TR42-TR53** **TRM17-TRM22-TRM33-TRM42-TRM53**
Constructeur – *Hersteller*	:	
Adresse – *Anschrift*	:	
Téléphone – *Telefon Nr.*	:	
Téléfax – *Fax Nr.*	:	

Les normes harmonisées ou les spécifications techniques (désignations) qui ont été appliquées en accord avec les règles de l'art en matière de sécurité en vigueur dans la CEE sont:

Im Bereich der technischen Spezifikation wurden die folgenden Euronormen, bzw. die innerhalb von den Europäischen Gemeinschaft geltenden Sicherheitsbestimmungen beachtet:

Normes ou autres documents normatif *Normen bzw. gesetzliche Vorschriften*	Rapports d'essais fiche techniques *Prüfungsprotokoll-Technik*
EN 60335-1 EN 60335-2-64 EN 292 EN 294 EN 418 EN 55014 EN 61000-3-2 EN 61000-3-3	IMQ PRIMA CONTROL 28CEEL99 DEM

Ultérieures informations
Weitere Anzeige

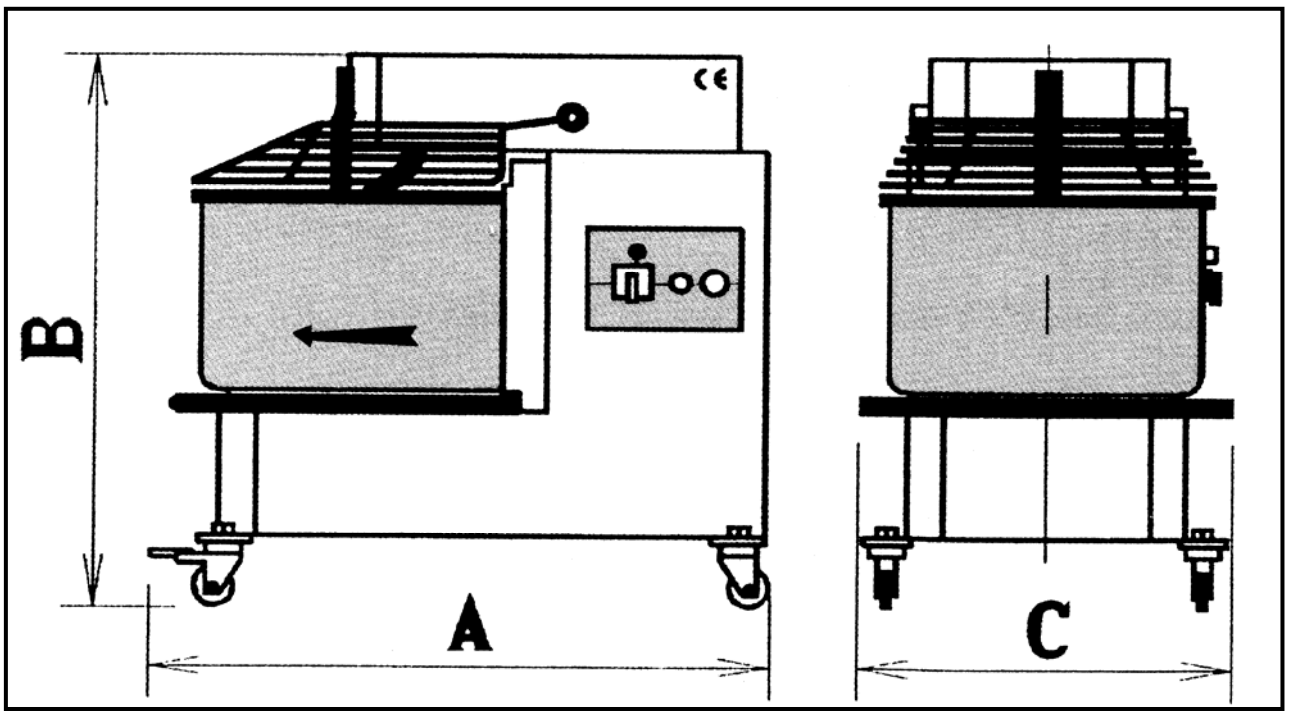
En qualité de constructeur et/ou représentant autorisé de la Société à l'intérieur de la CEE, nous déclarons sous notre propre responsabilité que les appareils sont conformes aux exigences essentielles prévues par les Directives mentionnées ci-dessus.

Der Hersteller, bzw. der innerhalb von der Europäischen Gemeinschaft dazu berechtigter Vertreter, erklärt unter eigener Verantwortung, daß die oben angeführten Geräte den Anforderungen der obenerwähnten Richtlinien erfüllen.

01.03.2002

Il manuale è suddiviso nei seguenti capitoli:	Das Handbuch ist in folgende Kapitel aufgeteilt:	Le manuel est subdivisé par les chapitres suivants:	The manual is divided into the following chapters:
Capitolo 1:	**1. Kapitel:**	**Chapitre 1:**	**Chapter 1:**
Informazioni generali	**Allgemeine Informationen**	**Informations générales**	**General Information**
Capitolo 2:	**2. Kapitel:**	**Chapitre 2:**	**Chapter 2:**
Installazione	**Installation**	**Installation**	**Installation**
Capitolo 3:	**3. Kapitel:**	**Chapitre 3:**	**Chapter 3:**
Messa in funzione	**In Betriebnahme**	**Mise en marche**	**Functioning**
Capitolo 4:	**4. Kapitel:**	**Chapitre 4:**	**Chapter 4:**
Uso	**Gebrauch**	**Utilisation**	**Usage**
Capitolo 5:	**5. Kapitel:**	**Chapitre 5:**	**Chapter 5:**
Manutenzione	**Wartung**	**Entretien**	**Maintenance**
Capitolo 6:	**6. Kapitel:**	**Chapitre 6:**	**Chapter 6:**
Demolizione della macchina	**Verschrottung der Maschine**	**Démolition de la machine**	**Demolition of the machine**
Capitolo 7:	**7. Kapitel:**	**Chapitre 7:**	**Chapter 7:**
Servizio post-vendita	**Service nach Verkauf**	**Service après vente**	**After sale service**

fig. 1



EMISSIONE: 2000

Il costruttore non si assume l'obbligo di notificare eventuali successive modifiche del prodotto.

Inoltre si riserva a termini di legge la proprietà del presente documento con divieto di manomissione, riproduzione e trasmissione a terzi senza la sua autorizzazione.

© Copyright 2000

EMISSION: 2000

Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen an dem Produkt vorzunehmen.

Zudem wird sich das Recht vorbehalten, gesetzt. Gegen nicht genehmigte Handhabung, Reproduktion, oder Vertrieb des vorliegenden Dokumentes durch Dritte ohne Autorisation vorzugehen.

© Copyright 2000

EMISSION: 2000

Le constructeur ne s'assume pas l'obligation de déclarer éventuelles successives modifications du produit.

En autre, il se réserve selon les limites établies par la loi, la propriété du présent document en interdisant toute falsification, reproduction, et transmission à un tiers sans son autorisation.

© Copyright 2000

EMISSION: 2000

The manufacturer is not under any obligation to notify of any further modifications of the product.

All rights of this document are reserved and no alteration or reproductions can be made without permission of the manufacturer.

© Copyright 2000

PREFAZIONE

Questo manuale è diretto a tutti coloro che sono preposti all'installazione, l'uso e la manutenzione delle impastatrici in modo che possano sfruttare nel migliore dei modi le caratteristiche del prodotto.

E' importante che questo manuale sia conservato e segua la macchina in tutti i suoi eventuali trasferimenti, cambio di proprietà compreso, allo scopo di poter essere consultato all'occorrenza e disporre quindi delle informazioni necessarie per operare in condizioni di sicurezza.

Il manuale è composto di:

- Capitoli
- Paragrafi
- Note

VORWORT

Dieses Handbuch ist an alle gerichtet, die mit der Installation, Gebrauch und Wartung der Teigmaschinen beauftragt sind und so auf die beste Art die Charakteristika des Produktes nutzen können.

Es ist wichtig, daß dieses Handbuch aufbewahrt und auch bei eventuellen Umzügen, eingenommen Besitzerwechsel, mitgeführt wird, so daß es jederzeit zur Information und Sicherheit für nötige Arbeiten benutzt werden kann.

Das Handbuch besteht aus:

- Kapiteln
- Paragraphen
- Anmerkungen

PREFACE

Ce manuel est adressé à tous ceux qui sont intéressés à l'installation, l'utilisation et l'entretien des pétrisseuses de façon à pouvoir exploiter au mieux les caracteristiques du produit.

Il est important que ce manuel soit conservé et suive la machine pendant ses déplacements, y compris les changements de propriété, dans le but de pouvoir être au besoin consulté et disposer donc des informations nécessaires pour intervenir dans des conditions de sécurité.

Le manuel est composé de:

- Chapitres
- Paragraphes
- Notes

PREFIX

This manual is specifically for the installation, use and maintenance of spiral mixers. So you are able to use the product in the best way.

It is important that the manual is kept in good condition and should stay with the machine at all times, including sale to another person, for security in the use of the machine.

The manual includes:

- Chapters
- Paragraphs
- Notes

CAPITOLO 1

INFORMAZIONI GENERALI

1.1

Garanzia

La durata della garanzia è di 2 anni e decorre dalla data della ricevuta fiscale rilasciata all'atto dell'acquisto.

Entro tale periodo saranno sostituiti o riparati gratuitamente e solo **franco ns. stabilimento** i particolari che per cause ben accertate ed inequivocabili risultino difettosi di fabbricazione, eccetto i componenti elettrici e quelli soggetti ad usura.

Dalla garanzia sono escluse le spese di spedizione e il costo della manodopera.

La garanzia decade nei casi in cui si accerti che il danno sia stato provocato da: trasporto, errata o insufficiente manutenzione, imperizia degli operatori, manomissioni, riparazioni eseguite da personale non autorizzato, inosservanza delle prescrizioni del manuale.

Si esclude ogni rivalsa nei confronti del costruttore per danni diretti o indiretti conseguenti al tempo in cui la macchina rimarrà inoperosa causa: avaria, nell'attesa per le riparazioni, o comunque riferibile alla non presenza fisica dell'apparecchiatura.

1 KAPITEL

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

1.1

Garantie

Die Garantiedauer beträgt 2 Jahre und gilt mit Erhalt der Steuerquittung bei Erwerb.

Innerhalb dieses Zeitraumes werden kostenfrei und nur **ab unserem Werk** die Teile ersetzt und repariert, die zweifelsfrei auf Fabrikationsfehler zurückzuführen sind, ausgenommen sind elektrische Bau- und Verschleißteile.

Von der Garantie sind Versand- und Arbeitskosten ausgenommen.

Die Garantie verfällt in Fällen, wo sich herausstellt, daß der Schaden zurückzuführen ist auf Transportschäden, falsche oder unzureichende Wartung, Unerfahrenheit der Arbeiter, Reparaturen durchgeführt von nicht autorisiertem Personal, unter Nichtbeachtung der Vorschriften des Handbuches.

Es wird jede Schadensersatzforderung an den Hersteller ausgeschlossen, die auf direkte oder indirekte Folgen begründet wird, in denen die Maschine aus folgenden Gründen inoperabel bleibt: Defekt, während der Reparaturarbeiten oder alles was auf den Ausfall der Maschine zurückzuführen ist.

CHAPITRE 1

INFORMATIONS GENERALES

1.1

Garantie

La garantie est valable 2 ans à partir de la réception du reçu fiscal délivré au moment de l'achat.

Pendant ce temps, seront remplacés ou réparés gratuitement les détails qui pour des raisons bien évaluées et sans équivoque résultent de fabrication defecteux, à exception des parties électriques et celles exposées à l'usure.
Les frais de transport ne sont pas à charge de l'entreprise.

La garantie exclue les frais de transport et le coût de la main-d'œuvre.

La garantie déchoit dans les cas ou le dommage a été provoqué par: le transport, mauvais ou insuffisant entretien, inhabilité des opérateurs, falsification, réparations exécutées par un personnel non autorisé, inobservation des préscriptions du manuel.

Toute compensation à l'égard du constructeur est exclue, pour des dommages directs ou indirects conséquents au temps ou la machine restera inactive pour cause de: panne, attente de reparte, ou de toute façon en référence aux non-présence physique de l'appareillage.

CHAPTER 1

GENERAL INFORMATION

1.1

Warranty

Guaranteed for 2 years from date of purchase. The date must be stamped on the guarantee on the date of purchase.

Parts of the machine found to be a production defect except electrical components or parts worn out, will be changed and serviced free by us in our firm but **only ex our factory** within this period.

Delivery expenses and costs of labour are excluded from the warranty.

The warranty will not be valid when the damage is due to: transportation, mistaken or insufficient maintenance, unskilled operators, damaging, repairs made by unauthorised personnel, non-observance of the instructions of the manual.

All reimbursements from the manufacturer are excluded for direct or indirect damages caused in the time the machine is inactive for the following reasons: breakdown, waiting to be repaired, or anyway the non-presence of the machine.

1.2

Caratteristiche della macchina

Le impastatrici nelle versioni con testa e vasca fisse o con testa sollevabile e vasca estraibile, sono state progettate e realizzate **ad esclusivo uso alimentare** per la lavorazione d'impasti a base di farina di cereali, con prevalente destinazione d'uso di pizzerie, panifici e pasticcerie.

Ogni impastatrice (fig. 1) è costituita da:

- Una struttura d'acciaio protetta con verniciatura a forno a base di polveri epossidiche.

- La vasca, la spirale, il piantone centrale (rompi-pasta) e la griglia di protezione sono in acciaio inox.

- Trasmissione a catena con motoriduttore a bagno d'olio.

- Parti in movimento montate su cuscinetti a sfera a tenuta stagna.

- Piedini d'appoggio di gomma e a corredo un set di ruote.

- Azionamento con motore monofase o trifase a 1 velocità, a richiesta: motore trifase a 2 velocità e temporizzatore.

- Circuito elettrico alimentato tramite cavo con tensione di rete al quale sono collegati i comandi d'**avviamento**, di **arresto** e i dispositivi di sicurezza. Tra questi l'interblocco delle parti in movimento attivabile con l'azionamento della protezione mobile della vasca.

1.2

Eigenschaften der Maschine

Die Teigmaschinen, bei Ausführungen mit fixem Kopf und Becken, bzw. mit hebbarem Kopf und hehrausziehbarem Becken, sind entworfen und realisiert worden **zum ausschließlichen Nahrungsmittelgebrauch** zum Bearbeiten von Teigarten auf Getreidemehl-Basis, vorwiegend bestimmt zum Gebrauch in Pizzerien, Beckerein und Konditoreien.

Jede Teigmaschine (Bild 1) besteht aus:

- Stahlstruktur, geschützt von einer Ofenlackierung.

- Die Spirale, die Hauptsäule (Teighacker), das Schutzgitter sind aus Inox Stahl.

- Kettenübertragung mit Untersetzer im Ölbade.

- Bewegliche Teile auf Kugellagern mit Gummidichtung.

- Füßchen aus Gummi, und Ausstattung mit Rollen.

- Antrieb durch Ein- oder Dreiphasenmotor mit unveränderlicher Drehzahl. Nach Anfrage: Dreiphasenmotor mit zweistufiger Geschwindigkeit und Zeitregler.

- Stromkreis gespeist durch Kabel des Spannungsnetzes, an dem die Kommandos wie **Einschalten oder Ausschalten** und die Sicherheitsvorrichtungen angeschlossen sind. Die Vorrichtung zur Blockierung der bewegt. Teile ist durch den Betrieb der bewegt. Schutzvorrichtung der Wanne aktivierbar.

1.2

Caractéristiques de la machine

Les pétrisseuses dans les versions avec tête et cuve fixe ou, avec tête soulevable et cuve extractable, ont été projetées et réalisées **pour une utilisation exclusivement alimentaire** pour le pétrissage de pâte à base de farine de céréales destinées surtout aux pizzerias, boulangeries et pâtisseries.

Chaque pétrisseuse (fig. 1) est constituée de:

- Une structure en acier protégée par un vernissage à four.

- La cuve, la vis spiralée, le bras central (broyeur de pâte) et la grille de protection sont en acier.

- Transmission par chaîne avec motoreducteur à bain d'huile.

- Parties en mouvement monté sur roulements à billes à tenue étanche.

- Supports d'appuis en caoutchouc livrés avec un jeu de roues.

- Actionnement par moteur monophasé ou triphasé à une vitesse; sur demande: moteur triphasé à deux vitesses et temporisation.

- Circuit électrique alimenté par un câble avec un réseau de tension au quel sont reliés les commandes de **mise en marche**, **d'arrêt**, et des dispositifs de sécurité. Entre c'est l'inter bloc des parties en mouvement activé par l'actionnement de la protection mobile de la cuve.

1.2

Characteristics of the machine

The mixers in the models with fixed top and bowl or with raising top and taking-off bowl were made with the intention for **food usage only**, to mix dough's made by cereal flours, for the prevalent use in: pizzerias, bread and bakery shops.

Every mixer (pict. 1) is composed of:

- A steel structure protected by a heat resistant varnish.

- The bowl, the spiral, the central dough-breaker and the protection grate are all in stainless steel.

- Chain drive with oil-bath gear-motor.

- The moving parts are on ball bearing.

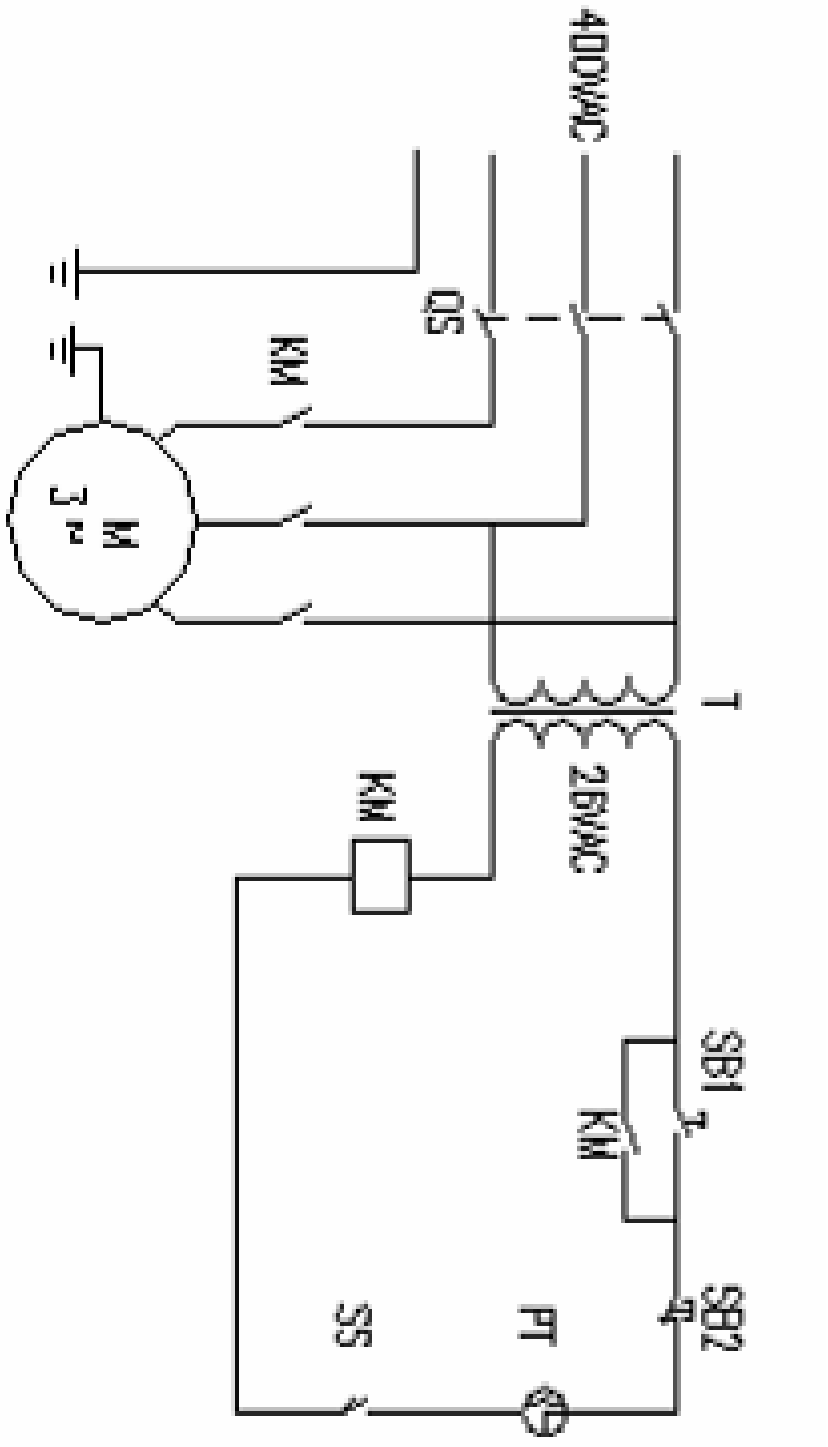
- Tyre feet and set of wheels.

- Operation with single-phase or three-phase motor, one speed; on request: three-phase motor with two speeds and timer.

- Electric circuit fed by a cable to the network to which are connected the control devices **to start**, to **stop**, and of the safety devices. Among these I' internal blocking of the moving parts activated by the movement of the mobile protection of the pan.

DESCRIZIONE – BESCHREIBUNG DESCRIPTION – DESCRIPTION		U.M.	TF7	TF10	TF17 TR17	TF22 TR22	TF33 TR33	TF42 TR42	TF53 TR53
Dimensioni macchina fig. 1 Maschinenmasse Bild 1 Dimensions de la machine Fig. 1 Machine dimensions Picture 1	A	cm	52	54	65	69	75	83	86
	B	cm	52	55	65	65	74	74	74
	C	cm	26	28	36	40	44	49	54
Peso netto Reingewicht Poids net Net weight	mod. TF	Kg	39	42	74	76	99	109	107
	mod. TR	Kg	/	/	90	93	122	131	130
Capacità Fassungsvermögen Capacité Capacity		Lt.	7	10	17	22	33	42	53
Impasto Teig Pâte Dough		Kg	5	8	12	18	25	38	44
Potenza motore 1 velocità Motorleistung 1 Geschw. Puissance du moteur 1 vitesse Motor power 1 speed	230 Vac 1 Ph	W	368		736		1104	1471	
Potenza motore 1 velocità Motorleistung 1 Geschw. Puissance du moteur 1 vitesse Motor power 1 speed	400 Vac 3 Ph	W	368		736		1104	1471	
Potenza motore 2 velocità Motorleistung 2 Geschw. Puissance du moteur 2 vitesse Motor power 2 speed	400 Vac 3 Ph	W	/		588/809		993/1397	1250/1839	1471/2206
Fusibile Schmelzsicherung Fusible Fuse		mA	500						
Tensione di alimentazione Speisungsspannung Tension d'alimentation Feeding tension		Vac	230 1Ph – N - ⏚ 50 Hz 400 3Ph - ⏚ 50 Hz						

1.4	**1.4**	**1.4**	**1.4**
Schemi elettrici	**Elektroschemen**	**Schémas électriques**	**Electrical schemes**
1.4.1	**1.4.1**	**1.4.1**	**1.4.1**
Schema elettrico TF	**Elektroschemen TF**	**Schéma électrique TF**	**Electrical scheme TF**



Alimentazione 400 V

1.4.2

Schema elettrico TFM

1.4.2

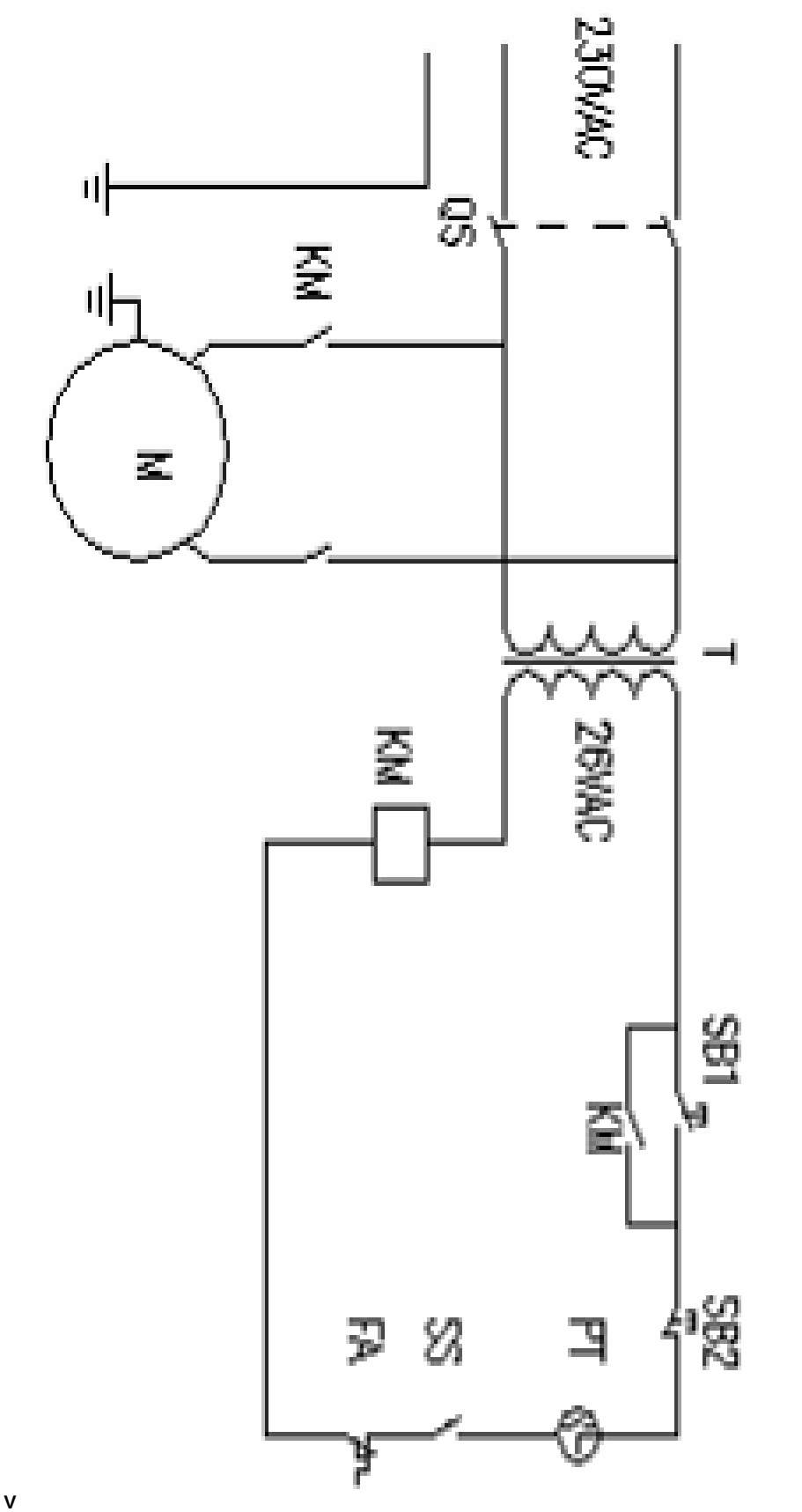
Elektroschemen TFM

1.4.2

Schéma électrique TFM

1.4.2

Electrical scheme TFM



Alimentazione 230 V

1.4.3

Schema elettrico TF 2V

1.4.3

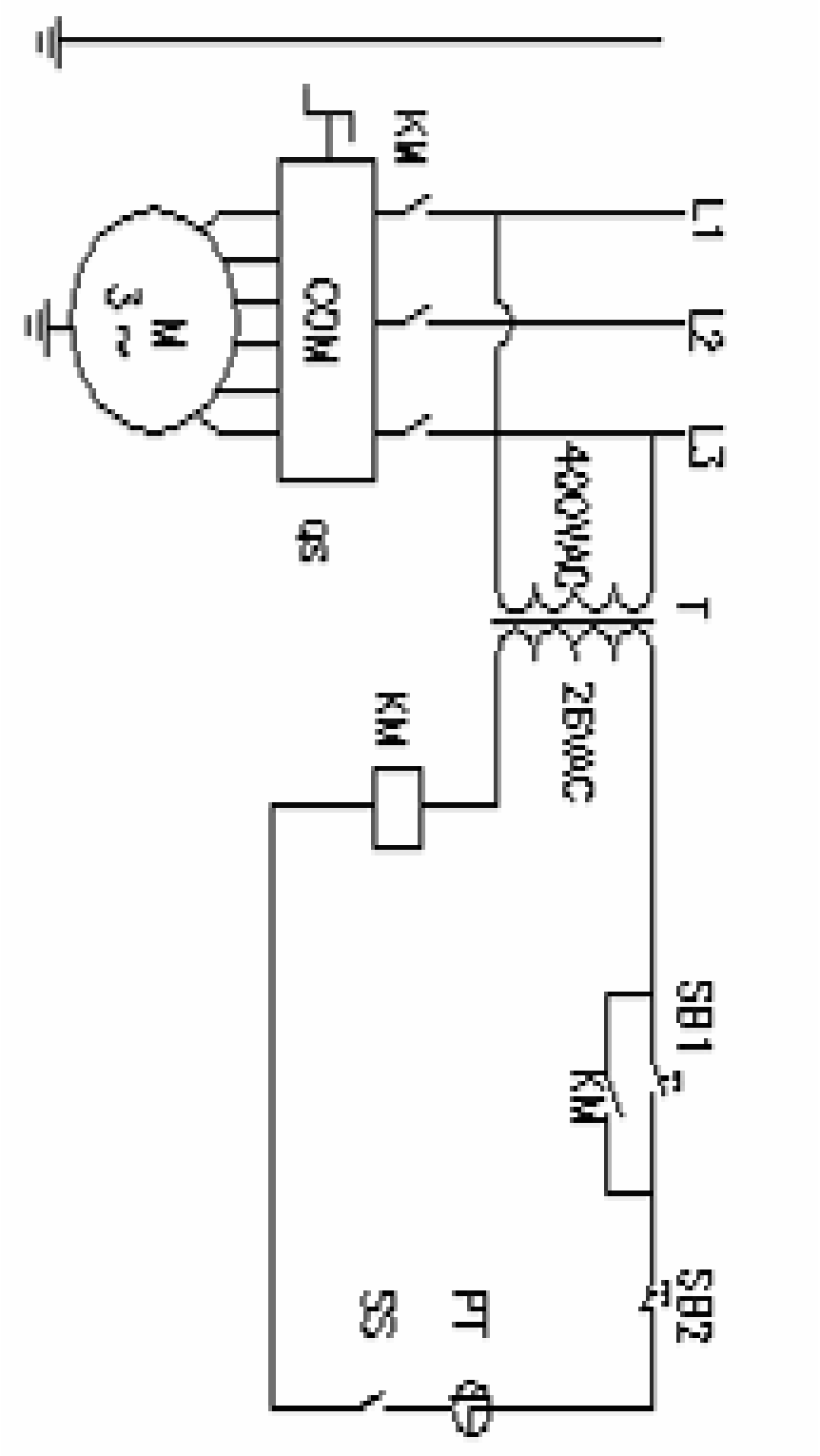
Elektroschemen TF 2V

1.4.3

Schéma électrique TF 2V

1.4.3

Electrical scheme TF 2V



Alimentazione 400 V

1.4.4

Schema elettrico TR

1.4.4

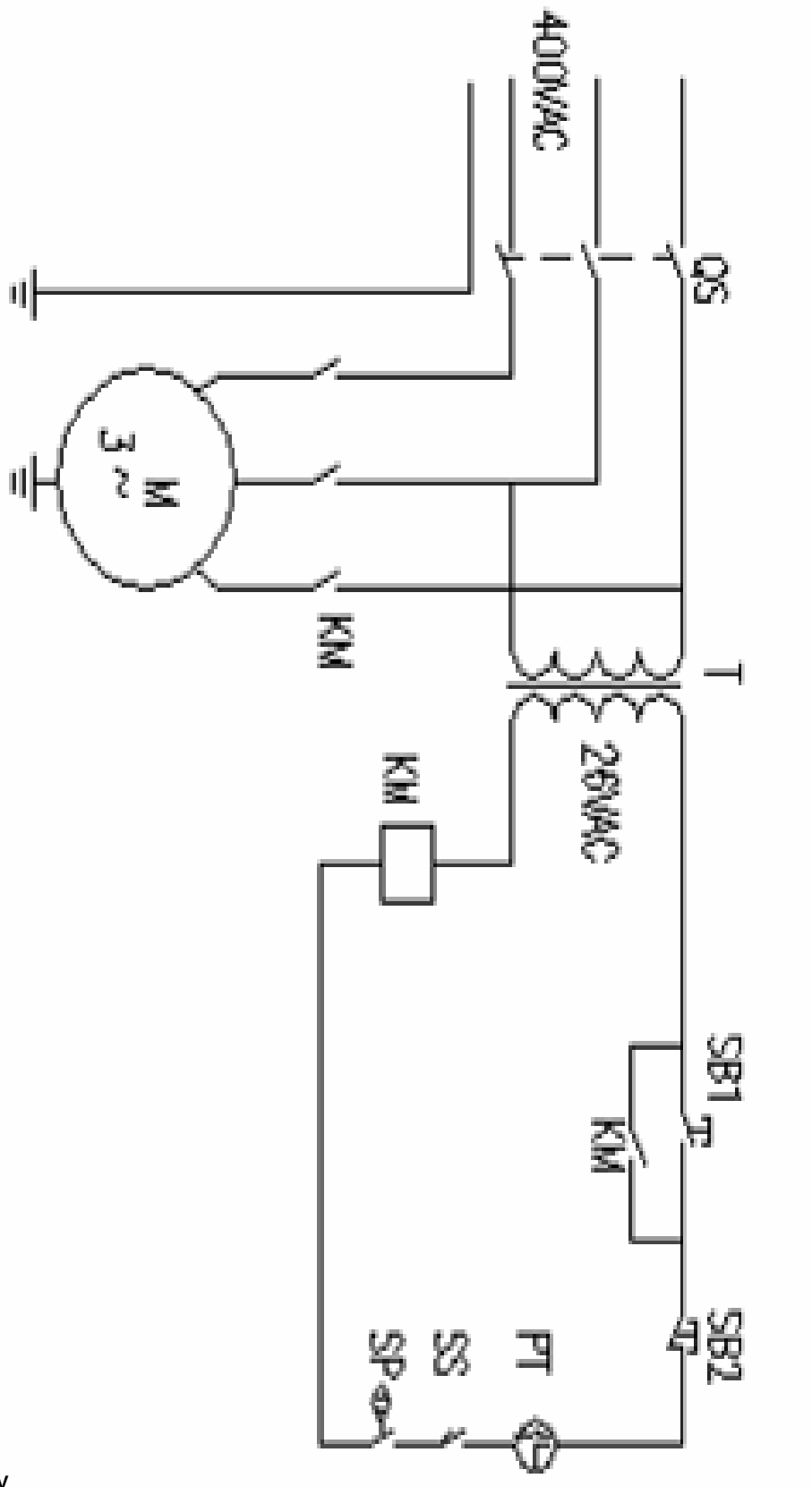
Elektroschemen TR

1.4.4

Schéma électrique TR

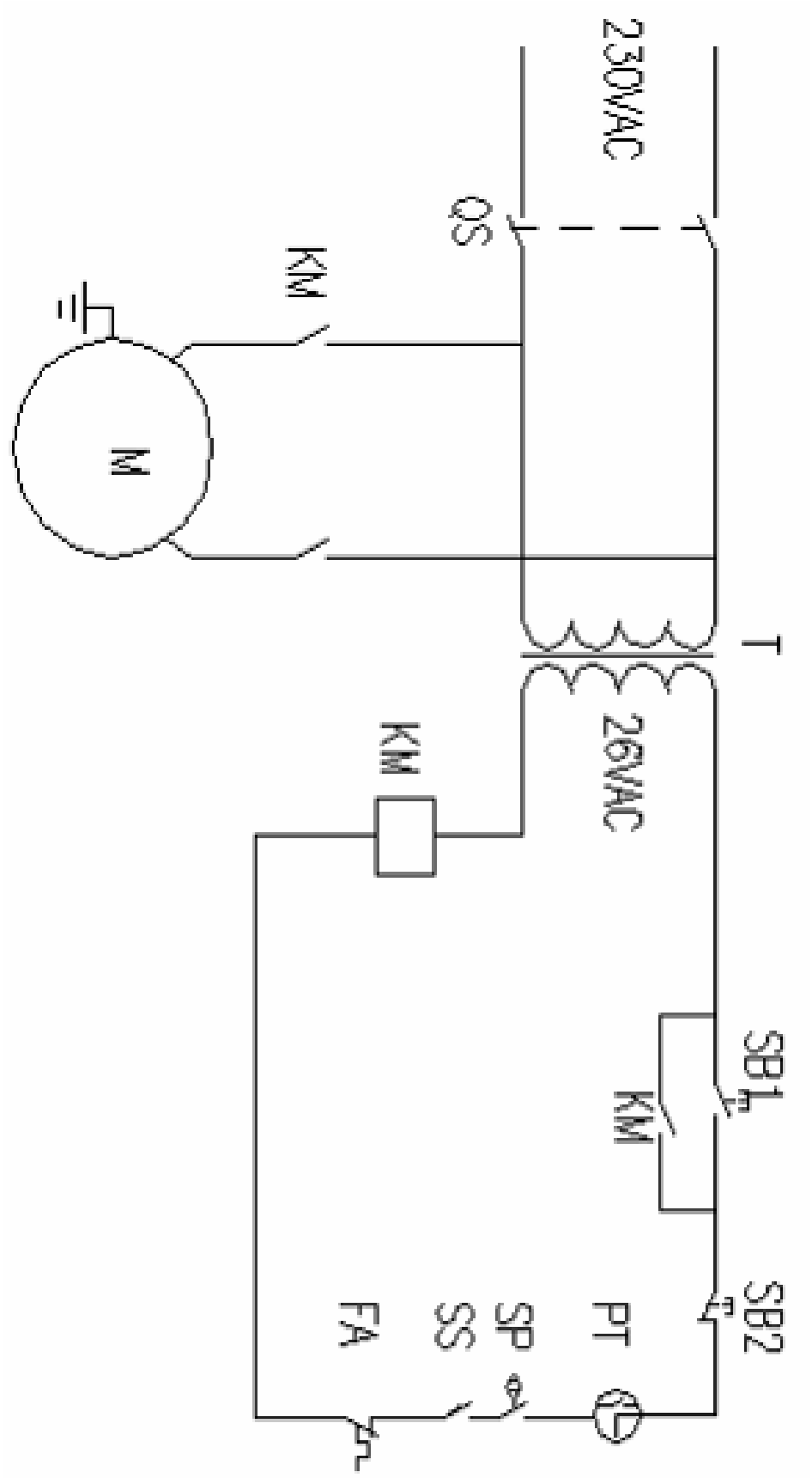
1.4.4

Electrical scheme TR



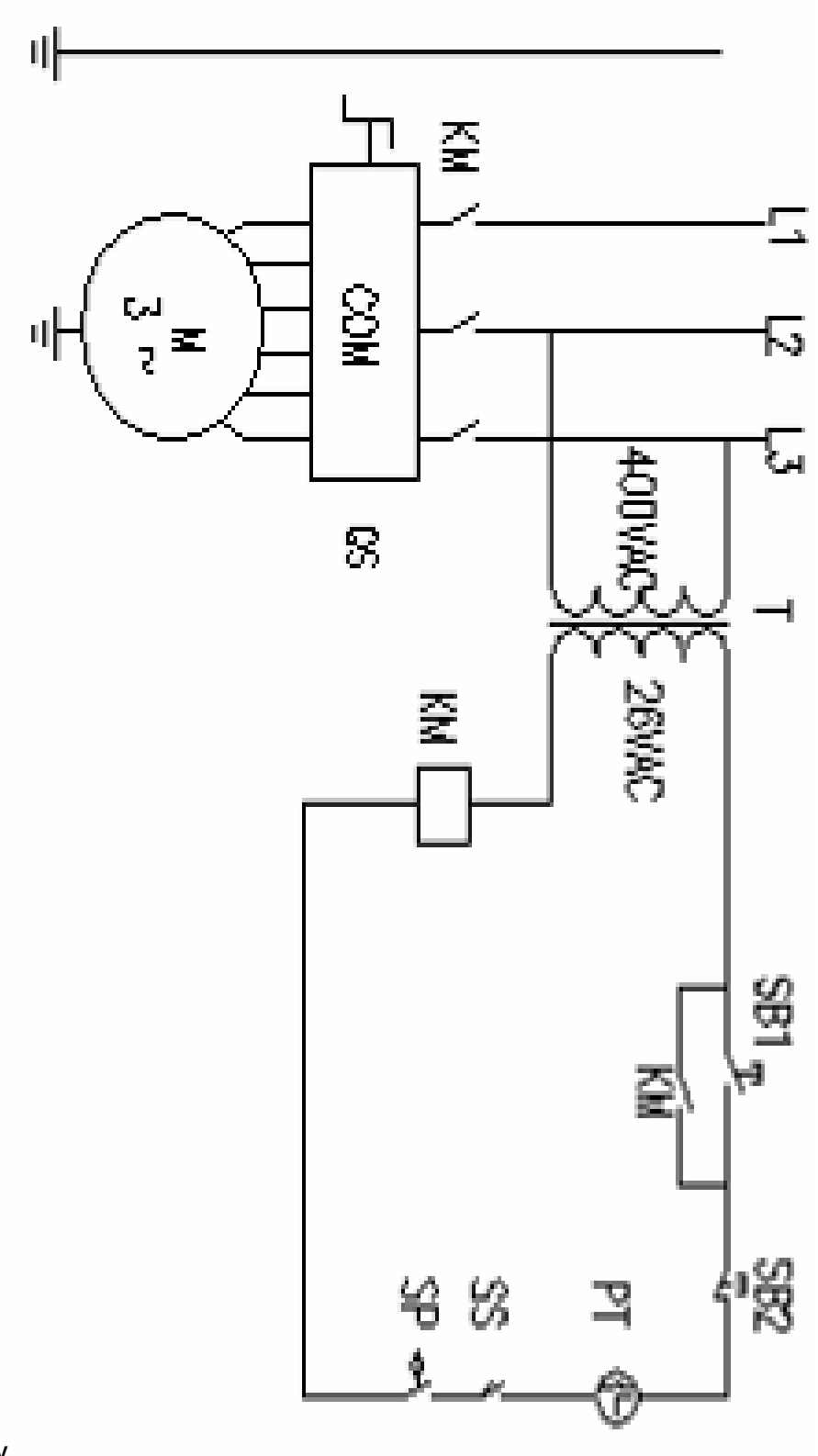
Alimentazione 400 V

Schema elettrico TRM **Elektroschemen TRM** **Schéma électrique TRM** **Electrical scheme TRM**



Alimentazione 230 V

Schema elettrico TR 2V **Elektroschemen TR 2V** **Schéma électrique TR 2V** **Electrical scheme TR 2V**



Alimentazione 400 V

1.4a

Leggenda Schemi elettrici

Collegamenti monofase e trifase

GS = Interruttore generale

T = Trasformatore

PT = Protezione termica motore

SP = Sensore di prossimità

SS = Fine corsa di sicurezza

SB2 = Pulsante arresto

SB1 = Pulsante avviamento

KM = Contattore

M = Motore

1.4a

Schaltplan

Ein - und Dreiphase-Schaltung

GS = Hauptschalter

T = Stromwandler

PT = Termoshutzmotor

SP = Notphotozelle

SS = Nutende Schalter

SB2 = Haltknopf

SB1 = Gangknopf

KM = Kontaktgeber

M = Motor

1.4a

Schémas électriques

Branchement monophasé et triphasé

GS = Interrupteur général

T = Transformateur

PT = Protection thermique moteur

SP = Photocellule de sécurité

SS = Butée de fin de course

SB2 = Bouton arrêt

SB1 = Bouton mise en marche

KM = Contacteur

M = Moteur

1.4a

Electrical schemes

Single-phase and three-phase connection

GS = General switch

T = Transformer

PT = Thermo-protection of the engine

SP = Safety photocell

SS = Safety limit switch

SB2 = Stop button

SB1 = Operating button

KM = Contactor

M = Engine

1.5

Zona occupata dall'operatore

In normali condizioni operative e per lo sfruttamento ottimale delle potenzialità della macchina, l'operatore necessita dell'area rappresentata nella fig. 2.

1.5

Arbeitsbereich

Unter normalen Arbeitsbedingungen benötigt der Arbeiter zur optimalen Nutzung der Maschinenkraft den Platz wie in Bild 2 dargestellt.

1.5

Zone occupée par l'opérateur

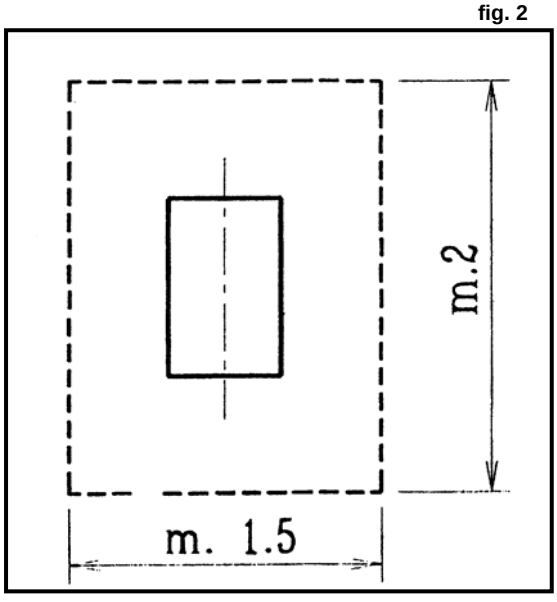
Dans des conditions normales de travail et pour une exploitation optimale de la puissance de la machine, l'opérateur nécessite d'une aire représentée dans la fig. 2.

1.5

Operating area

In normal working conditions and to have the best exploitation of the potentiality of the machine, the operator needs the area represented in Pict. 2.

fig. 2



1.6

Avvertenze generali per la sicurezza

La macchina pur essendo conforme ai requisiti di sicurezza previsti dalle norme di riferimento, elettriche, meccaniche, igieniche, può costituire pericolo se:

- Usata per scopi e condizioni diverse da quelle previste dal costruttore.

- Manomissione delle protezioni e dei dispositivi di sicurezza.

- Inosservanza delle prescrizioni previste per: Installazione - Messa in funzione - Uso - Manutenzione.

IMPORTANTE

Tutte le operazioni di installazione e manutenzione devono essere eseguite da personale qualificato ed autorizzato dal costruttore, il quale declina ogni responsabilità derivante da errata installazione o da manomissioni.

1.6

Sicherheits-Anweisungen

Die Maschine, obwohl sie den Sicherheitsvorschriften entspricht im Bezug auf Normen im Elektro-, Mechanik- und Hygiene-Bereich, kann Gefahren bergen, falls:

- Sie unzweckmäßig benutzt wird.

- Bei Beschädigung den Schutzen und der Sicherheitsvorrichtungen.

- Bei Äußerachtlassung der Vorschriften zu Installation, Anlassen, Gebrauch und Wartung.

WICHTIG

Sämtliche Arten von Installation und Wartung müssen von qualifiziertem und vom Hersteller autorisiertem Personal durchgeführt werden. Es wird keine Verantwortung für falsche Installation oder Handhabung übernommen.

1.6

Indications des sécurités

Même si la machine est conforme aux règles de sécurité prévues par les normes de référence électrique, mécanique, hygiénique, il y à danger si:

- Employée dans des buts et conditions différentielles de celles prévues par le fabricant.

- Endommagement des protections et des dispositifs de sécurité.

- Inobservation des prescriptions prévues pour: Installation - Mise en marche - Utilisation - Entretien.

IMPORTANT

Toutes les opérations d'installation et d'entretien doivent être exécutées par un personnel qualifié et autorisé par le constructeur, le quel décline toute responsabilité due à une mauvaise installation ou par endommagements.

1.6

Security indications

Although the machine is built in conformity to the required security rules regarding electrical, mechanical and hygienic regulations it can be dangerous if:

- Used in cases and conditions different to those described by the manufacturer.

- Manumission of the protections and of the safety devices.

- Inattention to the instructions of: Installation - Functioning - Usage - Maintenance.

IMPORTANT

Installation and maintenance have to be done by qualified personnel authorised by the manufacturer who is not responsible for any mistaken installation or manumission.

1.7

Avvertenze per la sicurezza

IMPORTANTE

Leggere attentamente queste istruzioni prima di utilizzare la macchina.

ATTENZIONE

Allo scopo di prevenire condizioni di pericolo e/o possibili ferimenti causati da:
corrente elettrica, organi meccanici, incendio, o di natura igienica, devono essere osservate le seguenti avvertenze per la sicurezza:

1.7

Sicherheits-Anweisungen

WICHTIG

Vor in Betriebnahme aufmerksam die Gebrauch-Einweisung lesen.

ACHTUNG

Um eventuellen Gefahrenquellen vorzubeugen, die auf Strom, mech. Teile, Feuer oder hygienische Natur zurückzuführen sind, müssen folgende Sicherheitsbestimmungen eingehalten werden:

1.7

Indications des sécurités

IMPORTANT

Lire attentivement ces instructions avant d'employer la machine.

ATTENTION

Dans le but de prévenir les conditions de danger et/ou éventuelles blessures provoquées par:
le courant électrique, parties mécaniques, incendie ou d'origine hygiénique, les normes de sécurité suivantes doivent être observées:

1.7

Security indications

IMPORTANT

Carefully read the instructions before using the machine.

ATTENTION

To avoid dangerous conditions and/or possible injuries caused from:
electric current, mechanical parts, fire or hygiene problems, you must follow the security indications step by step:

a - Mantenere in ordine il proprio posto di lavoro.
Il disordine comporta pericolo di incidenti.

b - Valutare le condizioni ambientali.
Non utilizzare la macchina in ambiente umido, bagnato o insufficientemente illuminato, in vicinanza di liquidi infiammabili o gas.

c - Tenere lontano i bambini e i non addetti.
Non permettere che si avvicinino alla macchina o al posto di lavoro.

d - Utilizzare la macchina nell'ambito della potenza di targa e per il solo uso consentito.
Senza sovraccarico lavorerà meglio e in modo più sicuro.

e - Vestire in modo adeguato.
Non indossare abiti o accessori penduli che possano impigliarsi negli organi in movimento.
Usare scarpe antiscivolo. Per motivi igienici oltre che di sicurezza per i capelli lunghi usare l'apposita rete e per le mani i guanti.

f - Proteggere il cavo di alimentazione.
Non tirare il cavo per staccare la spina dalla presa.
Non esporre il cavo ad elevate temperature, a contatto con spigoli taglienti, acqua, o solventi.

g - Evitare posizioni insicure.
Ricercare la posizione più idonea che assicuri sempre l'equilibrio.

h - Prestare sempre la massima attenzione.
Osservare il proprio lavoro. Non usare la macchina quando si è distratti.

i - Staccare la spina dalla presa.
Alla fine di ogni utilizzo, prima delle operazioni di pulizia, di manutenzione o spostamento della macchina.

a - Den Arbeitsplatz in Ordnung halten.
Unordnung Feuergefahr birgt.

b - Die Umgebungs-Bedingungen beachten.
Die Maschine nicht in feuchten, nassen oder ungenügend beleuchteten Räumen, oder in der Nähe von Endzuendbahren Flüssigkeiten oder Gas betreiben.

c - Kinder und Unbefugte fernhalten.
Die Annäherung an die Maschine oder den Arbeitsplatz untersagen.

d - Die Maschine nur im Bereich des Leistungs-Schildes und den genehmigten Gebrauch nutzen.
Ohne Überlastung wird sie sicherer und besser arbeiten.

e - Angemessene Kleidung.
Keine herabhängende Kleidung oder Accessoires tragen, die sich in den beweglichen Teilen verfangen können.
Rutschfeste Schuhe tragen, mehr aus hygienischen als aus Sicherheitsgründen Haarnetze und Handschuhe tragen.

f - Stromkabel schützen.
Nicht am Kabel ziehen, um den Netzstecker zu ziehen.
Das Kabel nicht hohen Temperaturen, scharfen Kanten, Wasser oder Lösungsmitteln aussetzen.

g - Unsichere Positionen vermeiden.
Den zweckmäßigsten Platz aussuchen, um ein stetes Gleichgewicht zu gewährleisten.

h - Höchste Aufmerksamkeit walten lasse.
Die Arbeit nicht außer acht lassen, nicht unkonzentriert arbeiten.

i - Den Netzstecker ziehen.
Nach Gebrauch, vor der Reinigung, bei Wartung oder Umsetzung der Maschine.

a - Le poste de travail doit être maintenu en ordre.
Le désordre comporte danger.

b - Evaluer les conditions ambiantes.
Ne pas employer la machine dans un milieu humide, mouillé ou insuffisamment éclairé, en proximité de liquide inflammable ou de gaz.

c - Eloigner les enfants et les personnes étrangères au travail.
Eviter qu'ils s'approchent à la machine ou au poste de travail.

d - Employer la machine dans le cadre de la puissance indiquée et dans le seul but consenti.
Sans surcharge la machine travaillera mieux et d'une façon plus sure.

e - S'habiller d'une façon correcte.
Ne pas porter de vêtements ou accessoires pendants qui pourraient s'accrocher aux parties en mouvement.
Utiliser des chaussures antidérapantes. Pour des raisons d'hygiène ainsi que de sécurité, utiliser le filet approprié pour les cheveux long et des gants pour les mains.

f - Protéger le câble d'alimentation.
Ne pas tirer sur le câble pour débrancher la prise. Ne pas exposer le câble à des températures élevées, en contact avec des angles tranchant, et avec de l'eau ou des solvants.

g - Eviter les positions peu sures.
Rechercher la position plus appropriée qui assure un bon équilibre.

h - Prêter toujours la plus grande attention.
Observer son propre travail. Ne pas employer la machine quand on est distrait.

i - Débrancher la prise.
Après chaque utilisation, avant les opérations de nettoyage, d'entretien ou de déplacement de la machine.

a - Keep in order your working area.
Discorder can cause dangerous accidents.

b - Consider environ-mental conditions.
Do not use the machine in humid, wet or badly lit environments, close to inflammable liquids or gas.

c - Keep away from children and non-authorised personnel.
Do not permit them to go near the machine or the working area.

d - Only utilise the machine with the correct voltage.
Normal usage gives better results.

e - Dress in adequate way.
Do not wear hanging clothes or any items, which can be caught in the machine.
Use non-slip shoes. For hygiene and safety keep your hair tied back and wear protective gloves.

f - Protect the cable.
Do not pull the cable to extract the plug.
Do not leave the cable near high temperatures, sharp objects, water or solvents.

g - Avoid insecure positions.
Find the best surface to ensure the machine is balanced.

h - Always pay maximum attention.
Do not be distracted when using the machine.

i - Take the plug out.
When the machine is not in use, before cleaning, maintenance and moving it.

l - Cavi di prolungamento in aria aperta.
Non devono essere usati.

l – Keine andere Verlängerungsschnur verwenden, als die mitgelieferte.

l – Rallonges électriques à l'air libre: elles ne doivent pas être utilisées.

l – Do not use further extensions.

m - Controllare che la macchina non sia danneggiata.
Prima di usare la macchina controllare attentamente l'efficienza dei dispositivi di sicurezza.
Verificare che: le parti mobili non siano bloccate, che non vi siano componenti danneggiati, che tutte le parti siano state correttamente montate e che tutte le condizioni che potrebbero influenzare il regolare funzionamento della macchina siano ottimali.

m - Kontrollieren, daß die Maschine nicht beschädigt ist.
Vor in Gebrauchnahme der Maschine kontrollieren, daß die Sicherheitsvorrichtungen in Ordnung sind.
Sicherstellen, daß die beweglichen Türen nicht blockiert sind, daß keine Einzelteile beschädigt sind, daß alle Teile ordnungsgemäß montiert und die Konditionen optimal sind, um das Funktionieren zu gewährleisten.

m - Vérifier que la voiture ne sera pas endommagée.
Avant d'utiliser la machine vérifier attentivement l'efficacité des dispositifs de sécurité.
Vérifier que: les parties mobiles ne soient pas bloquées, qu'il n'y est pas des composants endommagés, que toutes les parties soient correctement montées et que toutes les conditions qui pourraient modifier le bon fonctionnement de la machine soient optimales.

m - Check that the machine is not damaged.
Before using the machine carefully check that all security devices are working.
Check that: the mobile parts are not blocked, there are not any parts damaged, all the parts have been set up correctly and all the conditions that could influence the regular functioning of the machine are in working order.

n - Far riparare la macchina da personale qualificato.
Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da persone qualificate usando parti di ricambio originali. L'inosservanza di queste prescrizioni può costituire elemento di pericolo per l'utilizzatore.

n - Die Maschine nur durch Fachpersonal reparieren lasse.
Reparaturen sollten ausschliesslich von qualifiziertem Fachpersonal unter Verwendung von Originalersatzteilen durchgeführt werden. Äußerachtlassen der Sicherheitsbestimmungen kann zur Gefahr für den Gebraucher werden.

n - Faire réparer la machine par un personnel qualifié.
Les réparations doivent être exécutées exclusivement par un personnel qualifié, utilisant les parties de rechanges originales. L'inobservation de ses prescriptions peut représenter un élément de danger pour l'employeur.

n - Repairing the machine by qualified personnel.
Qualified people, using original spare parts, can only do the repairs.
The non-compliance with these rules can represent danger for the user.

CAPITOLO 2

INSTALLAZIONE

2.1

Prescrizioni a carico dell'utente

Le condizioni ambientali del luogo dove viene installata la macchina deve avere le seguenti caratteristiche:

- essere asciutto

- la macchina è costruita in modo da avere un livello di protezione IPX1

- fonti idriche e di calore adeguatamente distanti

- ventilazione ed illuminazione adeguata e rispondenti alle norme igieniche e di sicurezza previste dalle leggi vigenti.

2. KAPITEL

INSTALLATION

2.1

Vorschriften für den Benutzer

Die Bedingungen des Ortes, wo die Maschine aufgestellt wird, sollten folgende Eigenschaften besitzen:

- trocken

- die Maschine wird gebaut, um einen Schutzstand IPX1 zu haben.

- Wasser- und Hitzequellen in entsprechender Entfernung

- Angemessene Belüftung und Beleuchtung, den gesetzt. Hygiene- und Sicherheitsvorschriften entsprechend.

CHAPITRE 2

INSTALLATION

2.1

Prescription à charge de l'usager

Les conditions ambiantes du milieu ou ont disposé la machine ont les caracteristiques suivantes:

- être sec

- la machine est construite de façon à avoir un niveau de protection IPX1.

- Source hydrique et de chaleur suffisamment distante

- ventilation et éclairage appropriés selon les normes hygiéniques et de sécurité prévue par les lois en vigueur.

CHAPTER 2

INSTALLATION

2.1

Instructions for the user

The environmental conditions in which the machine must be installed must follow these characteristics:

- be dry

-the machine is constructed to have IPX1 protection level.

- water and heat sources at safe distance

- Adequate ventilation and lighting corresponding to hygiene and security regulations following the existing laws.

Il pavimento deve essere piano e compatto onde favorire una pulizia accurata. Non devono essere posti, nelle immediate vicinanze della macchina, ostacoli di qualunque natura che possano condizionare la normale ventilazione della stessa.

Der Fußboden muss waagerecht und eben sein, um eine vollständige Säuberung zu ermöglichen. Keine Hindernisse in der Nähe der Maschine aufstellen, die natürliche Lüftung behindern könne.

Le sol doit être plat et compact pour favoriser un bon nettoyage. Aucun obstacle de n'importe quelle nature ne doit être placée en proximité de la machine, qui pourraient conditionner sa normale ventilation.

The surface should be flat and compact for easier cleaning. For normal ventilation of the machine no objects should obstruct.

IMPORTANTE

La rete elettrica deve essere dotata di un interruttore automatico differenziale con caratteristiche adeguate a quelle della macchina, nel quale la distanza di apertura tra i contatti sia di almeno 3 mm. In particolare è indispensabile un'efficiente impianto di terra.

WICHTIG

Die Elektrische Netz muss mit einem für die Eigenschaften der Maschine geeigneten automatischen Differentialschalter ausgestatten sein, bei dem die Kontaktöffnungsweite von mindesten 3 mm sein muss. Besonders erforderlich ist dann die Ausstattung einer Geprüften Erdung.

IMPORTANT

La ligne électrique doit être munie d'un interrupteur automatique différentiel de caractéristiques adéquates à celles de la machine et dont la distance d'ouverture des contacts de ce dernier, soit au-moins de 3 mm. En plus, une installation de mise à la terre efficace est indispensable.

IMPORTANT

The electric network must be provided with an automatic differential switch having characteristics suitable to those of the machine, in which the opening distance between the contacts must be of at least 3 mm. Most of all it is necessary a good ground system.

Verificare che la tensione di alimentazione e la frequenza dell'impianto, siano compatibili con i valori riportati sia nelle **caratteristiche tecniche** (1.3) che nella targhetta apposta nel retro della macchina.

Sicherstellen, daß die Spannungsfrequenz undhöhe der Anlage den Werten entsprechen, die sowohl in den technic. Eigenschaften (1.3), sowie auf dem Leistungs-Schild hinten auf der Maschine angebracht sind.

Vérifier que la tension d'alimentation et de fréquence de l'installation seraient compatible avec les valeurs reportées soit dans les **caractéristiques techniques** (1.3) que sur la plaque appropriée derrière la machine.

Verify that the electrical set-up corresponds with the numbers of the **technical characteristics** (1.3) found and on the small plate at the back of the machine.

2.2

Modalità d'installazione

La macchina viene fornita in un apposito imballo chiuso e fissata con regge al pallet di legno.
All'interno dell'imballo, oltre alla macchina, vi sono le istruzioni per l'uso e la dichiarazione di conformità secondo la direttiva macchine.
La macchina deve essere scaricata dal mezzo di trasporto sollevandola con un'adeguata attrezzatura.
Per il trasporto della macchina fino al luogo d'installazione, utilizzare un carrello a ruote di portata adeguata.

2.2

Installation

Die Maschine wird mit einer geschlossenen Verpackung versehen und mit Holzpaletten fixiert.
Im Inneren der Verpackung sind außer der Maschine auch die Gebrauchsanweisung und die Weisungserklärung in Bezugnahme auf das Gesetz.
Die Maschine muss mit einer eingemessenen Ausrüstung abgeladen wird.
Für den Transport bis zum Installationsort einen geeigneten Handwagen benutzen.

2.2

Modalité d'installation

La machine est fournie dans un emballage approprié, fermé et fixé avec des cordes sur un support en bois.
A l'intérieur de l'emballage, outre à la machine il y a les instructions pour l'utilisation et la déclaration de conformité légale.
La machine doit être déposée du moyen de transport, en la soulevant avec un matériel approprié.
Pour le transport de la machine jusqu'au lieu d'installation, utiliser un chariot à roue de portée appropriée.

2.2

Installation methods

The machine is supplied in a closed package and fixed with metal straps on wood.
Inside the packaging with the machine you will find the instructions and the declaration of conformity according to the machines regulation.
The machine must be unloaded and lifted out at the part indicated on the packaging by proper equipment.
For the transportation of the machine to the place of installation, use a forklift.

Dopo aver tagliato le regge, togliere l'imballo e la protezione di plastica, poi con l'ausilio di cinghie di portata adeguata inserite sotto la base della macchina (fig.3) e di un mezzo di sollevamento idoneo (manuale o a motore), sollevare la macchina, togliere il pallet sottostante, posizionarla nella dislocazione prevista, avendo cura di lasciare uno spazio libero attorno alla macchina di circa 50 cm. onde facilitare le operazioni d'uso, pulizia e di manutenzione della macchina stessa.
In caso d'instabilità della macchina dovute all'irregolarità del pavimento, spessorare i piedini o le ruote con pezzi di lastra di gomma dura.
Per le macchine dotate di ruote assicurarsi che quest'ultime siano state frenate premendo verso il basso fino a bloccare la leva **A** (fig. 4).

(Nach Aufschneiden der Holzpaletten, die Verpackung, und den Plastik-Schutz entfernen, dann mit Hilfe von geeigneten Tragegurten unter der Maschine angebracht (Bild3) und einem geeigneten Hebemittel (manuell oder motorisiert) die Maschine anheben, die untere Palette entfernen, in die vorgesehene Position bringen, einen Platz von ca. 50 cm. , Um die Maschine lassend um Gebrauch, Reinigung und Wartung der Maschine zu vereinfachen.
Für den Fall einer Instabilität der Maschine durch unebenen Boden die Füße oder Räder mit Streifen von Hartgummi verstärken.
Bei Maschinen mit Rädern sicherstellen, daß diese blockiert sind durch Herabdrücken des Hebels **A** (Bild 4).

Après avoir coupé les cordes, enlever l'emballage et la protection en plastique, puis avec l'aide de courroies appropriées insérer sous la machine (fig. 3) et par un moyen de soulèvement approprié (manuel ou à moteur) soulever la machine, enlever le support situé en dessous, la positionner à l'emplacement prévu, en ayant soin de laisser un espace autour de la machine d'environ 50 cm. afin de faciliter les opérations d'utilisation, de nettoyage et d'entretien de la machine.
En cas d'instabilité de la machine causée par les irrégularités du sol, épaissir les roues avec des plaques de gomme dure.
Pour les machines fournies de roues, s'assurer qu'elles avaient été freinées en appuyant vers le bas jusqu'à bloquer le levier **A** (fig. 4).

After cutting the metal straps take out of the packaging and the plastic cover, then with the help of a proper belt put under the machine (Pict. 3) and a fork lift (manual or motor) lift the machine and take away the bottom pallet, position the machine making sure you leave a space around it of 50 cm to make usage, cleaning and maintenance easier.
If the machine is unstable put under the feet or wheels pieces of hard rubber.
If the machine has wheels make sure they have been blocked by pushing the lever **A** downwards till it blocks (Pict.4).

NOTA

Tutti i particolari relativi all'imballo devono essere smaltiti secondo le vigenti leggi.

ANMERKUNG

Alle relativen Einzelteile müssen gesetz-massig lackiert sein.

NOTE

Tous les détails relatifs à l'emballage doivent être exécutés selon les lois en vigueur.

NOTE

All packaging must be disposed of in a lawful way.

fig. 3

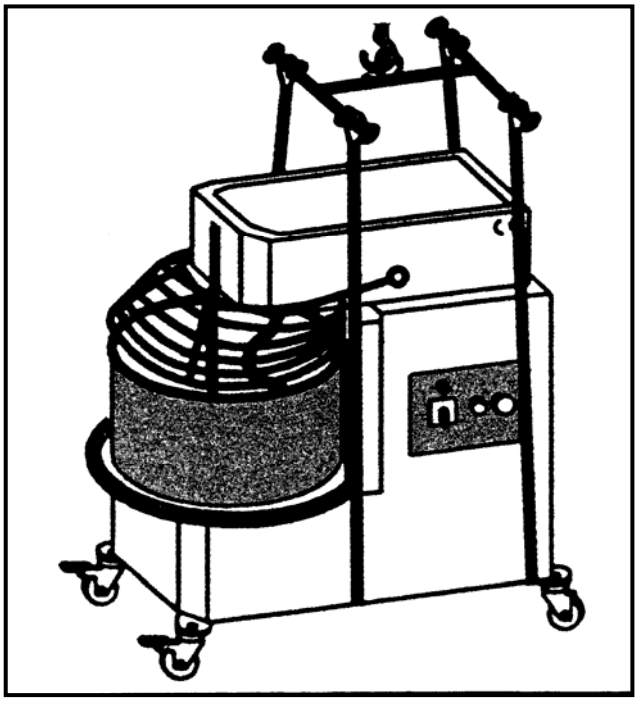
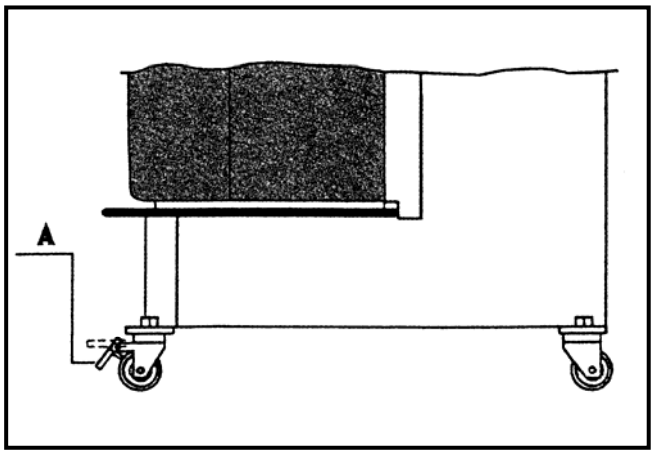


fig. 4



2.3

Collegamento elettrico

Il collegamento tipo Y della macchina alla rete elettrica viene effettuato tramite cavo di alimentazione, il quale è dotato di spina solo nella versione monofase. Per le macchine con alimentazione trifase è indispensabile assiemare all'estremità del cavo una spina normalizzata e polarizzata (la distinzione tra fase e neutro deve essere inequivocabile).

2.3

Elektroanschluss

Die Maschine wird durch Zuleitungskabel an das elektrische Netz angeschlossen (Anschluss Typ Y), welches nur bei der Einphasen-Ausführung mit Stecker ausgestattet ist. Bei den Maschinen mit Dreiphasenmotor ist es erforderlich, am Kabelendler-Schluss einen normalisierten und polarisierten Stecker anzubringen (wobei der Unterschied zwischen Phase und Nullpunkt deutlich erkennbar sein

2.3

Branchement électrique

Le branchement type Y de la machine au secteur èlectrique sera effectué par un câble d'alimentation déjà muni d'une fiche, uniquement pour la version monophasée. Pour les machines dont l'alimentation est triphasée, il est indispensable de brancher à l'extrémité du câble, une fiche normalisée et polarisée (la distinction entre neutre et phases doit etre sans équivoque).

2.3

Electrical connections

The connections type Y of the machine with the electric network is made by means of an operation cable, which is provided with a plug only in the single-phase model. As far as the three-phase machines are concerned it is necessary to put together the cable and a normalised and polarised plug (the distinction between phase and neutral must be unequivocal).

2.4

Posizionamento della macchina

La presa della rete elettrica deve essere facilmente accessibile e non deve richiedere alcuno spostamento.
La distanza tra la macchina e la presa deve essere tale da non provocare la tensione del cavo di alimentazione. Inoltre, detto cavo non deve trovarsi sotto i piedini di appoggio della macchina.

2.4

Aufstellen der Maschine

Die Steckdose muss leicht erreichbar sein und kein Verschieben erfordern.
Der Abstand zwischen Maschine und Steckdose muss so gering sein, daß das Kabel nicht gespannt ist; Außerdem darf die Maschine nicht auf dem Kabel stehen.

2.4

Positionnement de la machine

La prise du panneau électrique doit être facilement accessible, sans exiger aucun déplacement.
La distance entre la machine et la prise doit être suffisante pour ne pas tendre la câble d'alimentation. En outre ce câble ne doit jamais se trouver sous les parties d'appuis de la machine.

2.4

Positioning of the machine

The plug must be easily accessible, must not require any kind of movement.
The cable from the machine to the wail plug must not be pulled tightly, also do not rest the machine on the cable.

fig. 5

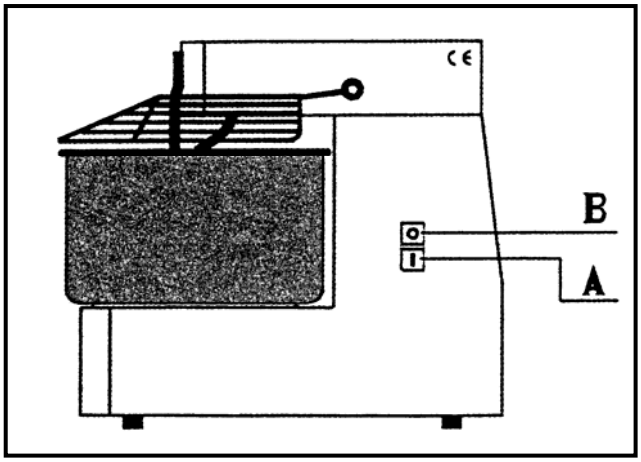
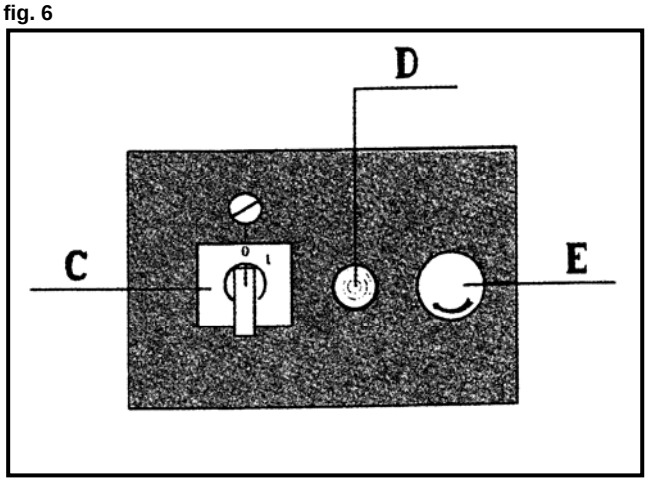


fig. 6



CAPITOLO 3

MESSA IN FUNZIONE

Le macchine sono dotate dei seguenti dispositivi di comando e di sicurezza:

3.1

Dispositivi di comando

Macchine con alimentazione monofase o trifase (mod. TF7 - TF10):

A - Pulsante verde 1 **Avviamento** (fig. 5)
B - Pulsante rosso 2 **Arresto**.

Macchine con alimentazione monofase o trifase (restanti modelli):

C - Interruttore generale (fig.6)
D - Pulsante verde **Avviamento**
E - Pulsante rosso **Arresto di emergenza**

3.2

Dispositivi di sicurezza

F - Griglia di protezione mobile (fig.7)
G - Dispositivo di verifica se la testa è abbassata o sollevata
H - Perno di bloccaggio della testa in posizione abbassata
I - Dispositivo di verifica se la vasca è inserita o estratta
L - Disco di bloccaggio della vasca

NOTA:

I dispositivi di sicurezza G - H - I - L, sono installati esclusivamente sulle macchine con testa sollevabile e vasca estraibile, (richiamate come modello TR).

ATTENZIONE

I dispositivi di sicurezza verificati singolarmente sono efficienti quando:

3.KAPITEL

IN BETRIEBNAHME

Die Maschinen sind mit den folgenden Steuereinrichtungen und Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet:

3.1

Steuereinrichtungen

Maschinen mit Einphasen-Moder Dreiphasenantrieb (Mod. TF7 - TF10)

A - Grüner Kopf 1 **Anlauf** (Bild 5)
B - Roter Knopf 2 **Anhalt**

Maschinen mit Einphasen-Moder Dreiphasenantrieb (die anderen Modelle)

C - Hauptschalter (Bild 6)

D - Grüner Knopf **Anlauf**

E - Roter Knopf **Notars-Schaltung**

3.2

Sicherheitsvorrichtungen

F - Beweglichen Schutzgitter (Bild 7)
G - Anzeiger, ob der Kopf gesenkt oder gehoben ist
H - Fixierstift des Hauptes in der gesenkten Stellung
I - Anzeiger, ob das Becken eingesetzt oder herausgezogen ist
L - Fixierscheibe des Beckens

ANMERKUNG:

Die Sicherheitsvorrichtungen G - H - I - L sind ausschließlich bei den Maschinen (als Mod. TR bezeichnet) mit hebbarem Haupt und herausziehbarem Becken angebracht.

ACHTUNG

Die Sicherheitsvorrichtungen sind bei der jeweiligen Prüfung leistungsfähig zu betrachten, Wenn:

CHAPITRE 3

MISE EN MARCHE

Les machines sont munies des dispositifs de commande et de sécurité suivante:

3.1

Dispositifs de commande

Machines à alimentation monophasée ou triphasée (mod. TF7-TF10):

A - Bouton poussoir vert 1 **Mise en marche** (fig.5)
B - Bouton poussoir rouge 2 **Arrêt**

Machines à alimentation monophasée ou triphasée (restants modèles):

C - Interrupteur général (fig. 6)
D - Bouton poussoir vert **Mise en marche**
E - Bouton poussoir rouge **Arrêt d'urgence**

3.2

Dispositifs de sécurité

F - Grille mobile de protection (fig. 7)
G - Dispositif de vérification si la tête est relevée ou abaissée
H - Axe de blocage de la tête en position abaissée
I - Dispositif de Vérification pour cuve introduite ou sortie.
L - Disque de blocage de la cuve

NOTA:

Les dispositifs de sécurité G - H - I - L sont installés exclusivement sur les machines à tête soulevable et à cuve extractable (désignées comme modèles TR).

ATTENTION

Les dispositifs de sécurité, vérifiées un par un, sont efficaces lorsque:

CHAPTER 3

FUNCTIONING

The machines are provided with the following operating and safety devices:

3.1

Operating devices

Single-phase or Three-phase machines (TF7 - TF10 mod.):

A - green button 1 **operating** (Pict. 5)
B - Red button 2 **Stop**

Single-phase or Three-phase machines (the rest of the models):

C - general switch (pict.6)

D - Green button **Operating**

E - Red button **Emergency stop**

3.2

Safety devices.

F - Moving protection great

G - Device proving that the top is up or down

H - Check pin of the top (down position)
I - Device proving that the bowl is in or out
L - Blocking disk of the bowl

NOTE:

The safety devices G - H - I - L can be found only in the machines with raising top and taking off bowl (TR models).

WARNING

The single safety devices are efficient when:

- Alzando la protezione F (fig. 8) la macchina si arresta;

- Sollevando la testa (sbloccata dal perno H) e/o estraendo la vasca la macchina non si avvia;

- Tirando moderatamente verso l'alto sia la vasca sia la testa queste rimangono bloccate.

- indem man die Abdeckung F (Bild 8) aufzieht, die Maschine anhält;

Indem den Kopf bei entriegeltem Stift H hebt, bzw. das Becken herauszieht, die Maschine nicht anläuft;

- indem man sowohl den Knopf, als auch das Becken ein wenig nach oben verschiebt, beide stehen bleiben.

- En soulevant la protection F (fig. 8) la machine s'arrête;

- En soulevant la tête (débloquée de son axe H) et/ou en retirant la cuve la machine ne se met pas en marche;

- En tirant modèrément vers le haut aussi bien la cuve que la tête, celles-ci restent bloquées.

- On raising the protection F (Pict. 8) the machine stops;

- On raising the top (by means of the check pin H and/or taking off bowl the machine does not start;

- On softly pulling either the bowl or the top they do not move.

Prima di avviare la macchina (messa in funzione-uso) abbassare completamente la protezione **F** (fig.9).
Nei modelli TR verificare che la vasca sia correttamente inserita e bloccata dal disco **L** e la testa in posizione orizzontale sia bloccato dal perno **H**, il quale deve essere completamente inserito.

Dopo aver inserito la spina nella presa di alimentazione elettrica la macchina è pronta per la verifica funzionale.

Vor der Inbetriebnahme, Abdeckung **F** (Bild 9) herunterlassen. Bei den Modellen TR überprüfen, ob das Becken korrekt eingesetzt worden ist und durch Scheibe **L** fixiert, und ob der Haupt in der waagerechten Stellung durch Stift **H** befestigt ist, welcher so weit wie möglich eingeschoben wird muss.

Nachdem der Stecker in die Steckdose gesteckt ist, ist die Maschine funktionsbereit.

Avant de mettre en service la machine (mis en fonction d'utilisation), abaisser complétement la protection **F** (fig.9).
Dans les modèles TR, vérifier que la cuve sera correctement insérée te bloquée par le disque **L** et que la tête en position horizontale soit bloquée par l'axe **H**, celui-ci se trouvant totalement introduit.

Après avoir inséré la prise dans la prise d'alimentation électrique, la machine est prête pour être vérifié.

Before operating the machine, the protection **F** (pict.9.) must be completely lowered. In the TR models it must be checked that the bowl is correctly inserted and blocked by the disk **L** and that the top is down and blocked by the check pin **H** (this must be completely inserted).

After inserting the plug the machine is ready for use.

fig. 7

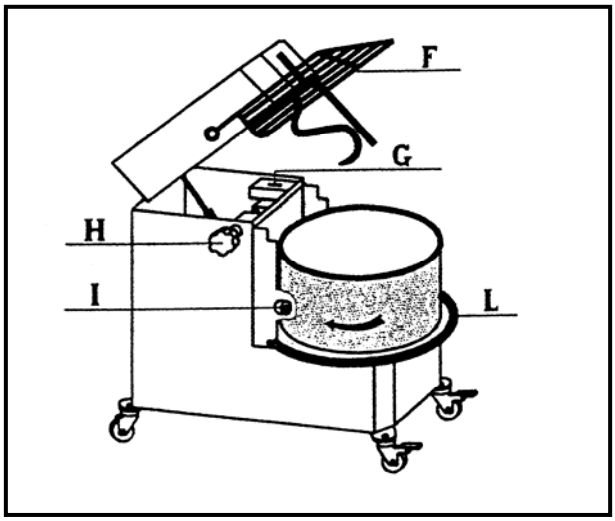
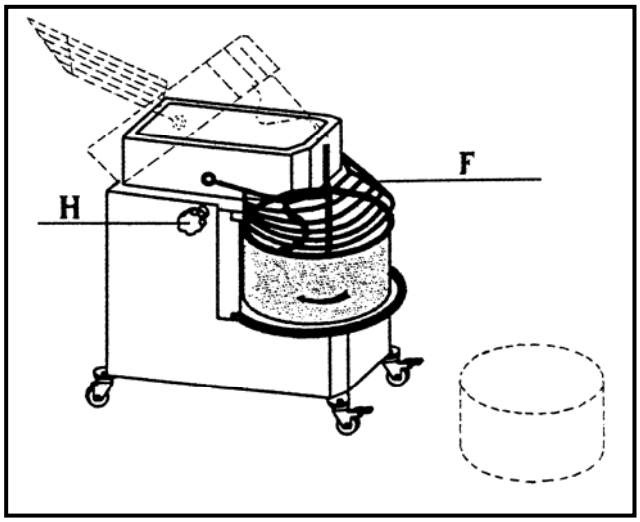


fig. 8



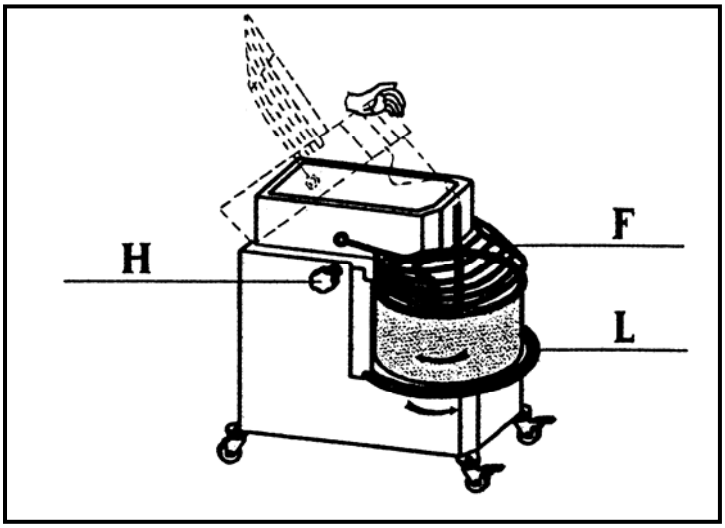


fig. 9

3.4

Macchina monofase o trifase:

Avviamento: ruotare la manopola dell'interruttore **C** in posizione **1** premere il pulsante verde **D**, per avviare sia la vasca sia la spirale.

Arresto: ruotare la manopola dell'interruttore **C** in posizione **0**, o premere il pulsante rosso **E** per arrestare sia la vasca sia la spirale.

Per riavviare la macchina dopo l'arresto provocato dal sollevamento della protezione **F**, o dall'attivazione del pulsante di emergenza è indispensabile: riabbassare completamente la protezione **F**, sbloccare il pulsante **E** ruotando in senso orario come indicato dalla freccia, premere il pulsante di avviamento **A** o **D**.

3.4

Dreiphasige oder Einphasige Maschine:

Anlauf: Wähler des Schalters **C** auf Stellung **1** drehen, grünen Kopf **D** drücken, um sowohl das Becken, als auch die Spirale in Betrieb zu setzen.

Anhalt: Wähler des Schalters **C** auf Stellung **0** drehen, oder roten Knopf **E** drücken, um sowohl das Becken, als auch die Spirale anzuhalten.

Um die Maschine wieder in Betrieb zu setzen, deren Anhalt jeweils durch das Aufziehen der Abdeckung **F** und durch den Eingriff des Notausschalters **E** verursacht wurde, ist folgendes auszuführen: Abdeckung **F** herunterlassen; Knopf **E** entblocken, indem man ihn im Uhrzeigersinn (man siehe den angebrachten Richtungspfeil) dreht; Anlauf-Knopf **A** oder **D** drücken.

3.4

Machine monophasée ou triphasée:

Mise en service: tourner la poignée de l'interrupteur **C** en position **1**, appuyer sur le bouton poussoir vert **D** afin de faire fonctionner aussi bien la cuve que la vis spiralée.

Arrêt: tourner la poignée de l'interrupteur **C** en position **0** ou actionner le bouton poussoir rouge **E** afin d'arrêter aussi bien la cuve que la vis spiralée.

Pour remettre en fonction la machine après que l'arrêt avait été provoqué par le soulèvement de la protection **F**, ou dal l'actionnement du bouton poussoir d'urgence E; il est indispensable: de rabaisser totalement la protection **F**, de débloquer le bouton poussoir **E** en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre comme indiqué par la flèche; d'appuyer sur le bouton poussoir de mise en marche **A** o **D**.

3.4

Single-phase or three-phase machine:

Operating: rotate the knob of the switch **C** in position **1**, push the green button **D** to start the bowl and the spiral.

Stop: rotate the knob of the switch **C** in position **0**, or push the red button **E** to stop the bowl and the spiral.

In order to operate the machine again after the stop due to the raising of the protection **F** or to the activating of the emergency button **E** it is necessary to proceed as follows: lower again and completely the protection **F**; release the button **E** by rotating it clockwise, as shorn by the arrow, and push the operating button a **A** o **D**.

NOTA

Nelle macchine con alimentazione elettrica trifase, se il senso di rotazione della vasca è inverso a quello indicato dalla freccia è indispensabile attuare la sotto indicata procedura sia per la messa in funzione, sia ogni volta che si cambia presa di alimentazione:

- Arrestare la macchina
- Staccare la spina dalla presa di alimentazione
- Invertire sulla spina la posizione di due fasi (es. L1 con L2 e viceversa)
- Riavviare la macchina e verificare la correttezza del senso di rotazione della vasca.

Avviare la macchina a vuoto per circa 1 minuto, verificare che la funzionalità sia regolare.

ANMERKUNG

Für die Maschinen mit Dreiphase Strom-Speisung, falls die Rotationsrichtung der Wanne umgekehrt der mit dem Pfeil angezeigt ist, ist es unabdingbar sowohl für die Inbetriebnahme, sowie bei jedem Steckdosenwechsel, folgende Handlung durchzuführen:

- Die Maschine ausschalten
- Den Stecker ziehen
- Im Stecker die zwei Phasentauschen (Bsp. L1 mit L2 und umgekehrt)
- Die Maschine wiedereinschaltend und die richtige Rotationsrichtung der Wanne sicherstellen.

Die Maschine für ca. 1 Min. leer laufen lassen, um sicherzustellen, daß die Funktionalität regulär ist.

NOTE

Dans la machine avec alimentation électrique triphasée, si le sens de rotation de la cuve est contraire à celui indiqué par la flèche, il est indispensable de mettre en place la suivante procédure, soit pour la mise en marche soit chaque fois l'on change prise d'alimentation:

- Arrêter la machine
- débrancher la prise de la prise d'alimentation
- Inverser sur la prise la position des deux phases (ex. L1 avec L2 et vice-versa)
- Remettre en marche la machine et vérifier que le sens de rotation de la cuve sera correct.

Mettre en marche la machine à vide pendant environ 1 minute, vérifier que le fonctionnement sera régulier.

NOTE

In a machine fed electrically by three-phase, if the rotation of the bowl is opposite to that shown by the arrow it is necessary to follow these indications for the functioning and every time you change the electric plug:

- Stop the machine
- Take the plug out
- Reverse on the plug the position of two phases (example: L1 with L2 and vice versa)
- Restart the machine and verify if the bowl is rotating the right way.

Start the machine without using it, let it run for about one minute and verify that it is functioning perfectly.

CAPITOLO 4

USO

Prima d'iniziare ogni ciclo di lavoro **accertarsi** che la macchina sia perfettamente pulita in particolare, le superfici di contatto della vasca, della spirale e del piantone centrale, con i prodotti alimentari.
Qualora necessario procedere alla pulizia secondo le modalità 5.1.

4.1

Uso della macchina con testa e vasca fissa

Dopo aver sollevato la protezione **F** versare all'interno della vasca gli ingredienti del tipo e quantità desiderata, abbassare la protezione premere il pulsante di avviamento **A** o **D**.

L'azione svolta dalla spirale, il cui movimento è sincronizzato con la rotazione della vasca, consente di ottenere l'amalgama di farina, acqua, sale, lievito ed altri eventuali prodotti alimentari fino ad ottenere la consistenza desiderata dell'impasto.

All'occorrenza, per modificare leggermente le caratteristiche e/o la consistenza dell'impasto iniziale, versare gli ingredienti nella vasca attraverso la griglia di protezione **F**.

Completato il ciclo di lavorazione, arrestare la macchina, sollevare la protezione mobile fino alla massima apertura, prelevare l'impasto dalla vasca, procedere alla pulizia della macchina secondo le modalità 5.1.

4. KAPITEL

GEBRAUCH

Vor Beginn eines Arbeitszyklus **sicherstellen**, daß die Maschine und besonders die Oberflächen der Wanne, der Spirale und der Steuersäule mit Kontakt der Nahrungsmittel, richtig gesäubert sind.
Sollte es nötig sein, nach den vorgegebenen Modalitäten 5.1 vorgehen.

4.1

Gebrauch der Maschine mit festem Haupt und Wanne

Nach Anheben des Schutzes **F**, die Zutaten in gewünschter Menge in die Wanne geben, den Schutz absenken, den Startknopf **A** oder **D** drücken.

Die von der Spirale durchgeführte Aktion, deren Bewegung synchron mit der Wannerotation ist, um eine Vermischung von Mehl, Wasser, Salz, Hefe und event. anderen Nahrungsmitteln bis zur gewünschten Teigkonsistenz zu erhalten.

Im Bedarfsfall, um die Eigenschaft bzw. Festigkeit des teigseicht zu ändern, sind die Zutaten durch Schutzgitter **F** ins Becken zu geben.

Nach Abschluss des Arbeitszyklus die Maschine feststellen, die bewegt. Schutzvorrichtung bis zur weitesten Öffnung anheben, den Teig aus der Wanne nehmen, die Reinigung der Maschine den Modalitäten 5.1 entsprechend vornehmen.

CHAPITRE 4

UTILISATION

Avant de commencer chaque cycle de travail, **vérifier** que la machine sera parfaitement nettoyée en particulier les surfaces de contact de la cuve, de la spirale et du bras central, avec les produits alimentaires.
Dans le cas ou il est nécessaire procéder au nettoyage suivant les modalités 5.1.

4.1

Utilisation de la machine avec tête et cuve fixes

Après avoir soulevé la protection **F**, verser à l'intérieur de la cuve les ingrédients de type et quantité souhaitée, baisser la protection, appuyer le bouton de mise en marche **A** ou **D**.

L'action exécutée par la spirale dont le mouvement est synchronisé avec la rotation de la cuve, permet d'obtenir l'amalgame de farine, d'eau, sel, levure et d'autres éventuels produit alimentaire afin d'obtenir la consistance souhaitée de la pâte.

Si nécessaire, pour modifier légèrement les caractéristiques et/ou la consistance du pétrin initial, verser les ingrédients dans la cuve au travers de la grille de protection **F**.

Le cycle de travail terminé, arrêter la machine, soulever la protection mobile jusqu'a l'ouverture maximum, prélever la pâte de la cuve, procéder au nettoyage de la machine suivant les modalités 5.1.

CHAPTER 4

USAGE

Before starting work **makes sure** that the machine is perfectly clean in particular, the surfaces of bowl, the spiral and of the central column that have contact with the food products.
If necessary clean them following indications at 5.1.

4.1

Usage of the machine with fixed top and bowl

After lifted up the protection **F**, pour in the bowl all the required ingredients, push down the protection, and press the button to start **A** or **D**.

The movement made by the spiral, which is synchronised with the rotation of the bowl, gives an amalgamation of, flour, water, salt, yeast and other eventual ingredients till you obtain a mixture of the consistence required.

If necessary, in order to modify the characteristics and/or the consistence of the initial dough, pour the ingredients through the protection grate **F**.

When work cycle is completed, leave machine on hold, lift up the mobile protection to maximum opening, take mixture out of the pan, proceed with cleaning of the machine following the indications at 5.1.

4.2

Uso della macchina con testa sollevabile e vasca estraibile.

La macchina con testa sollevabile e vasca estraibile, pur essendo funzionalmente identica alla versione con testa e vasca fissa, si differenzia da quest'ultima per le possibilità offerte alla fine di ogni ciclo di lavoro:

- facilitazione nel prelievo dell'impasto;
- agevolazione nella fase di pulizia.

4.2.1

Sollevamento della testa ed estrazione della vasca

Per sollevare la testa ed estrarre la vasca procedere con le seguenti modalità: arrestare la macchina, staccare la spina della presa di alimentazione elettrica, sollevare completamente la protezione **F** (fig. 10, tirare orizzontalmente il perno **H** fino a sbloccare la testa, sollevare la testa con l'ausilio del pistoncino sottostante, ruotare in senso orario il disco **L** fino a sbloccare la vasca, alzare la vasca e poi estrarla, prelevare l'impasto.

4.2

Gebrauchsanweisung für die Maschine mit hebbarem Kopf und herzausziehbarem Becken

Die Maschine mit hebbarer Kopf un Wanne ist der Maschine mit festem Kopf und Wanne im Bereich ihrer Arbeitsweise identisch; sie unterschieden sich dank den angebotenen Möglichkeiten am Ende jedes Arbeitsgang:
- Erleichterung von Entnahme des Knetens;
- Vergünstigung während der Reinigungsphase.

4.2.1

Kopf heben und Becken herausziehen

Um den Kopf zu heben und das Becken herauszuziehen verfahren Sie wie folgt: die Maschine anhalten; Netzstecker ziehen; Abdeckung **F** völlig aufziehen (Bild 10); Stift **H** Waagehrrechts ziehen, bis Kopf entblockt wird; Mit darunter liegendem Kolben Kopf nach oben ziehen; Scheibe **L** im Uhrzeigersinn drehen, bis Becken entrastet ist; Becken zuerst heben, und dann herausziehen; Teig entnehmen.

4.2

Utilisation de la machine à tête soulevable et cuve extractable

La machine avec tête soulevable et cuve amovible bien qu'ayant un fonctionnement identique à la version avec tête et cuve fixe, se distingue de cette dernière par les possibilités qui s'offrent à la fin de chaque cycle de travail:
- facilité du prélèvement du pérint;
- aisance pour la phase de nettoyage.

4.2.1

Soulevage de la tête et extraction de la cuve

Pour soulever la tête et extraire la cuve, procéder comme suit: arrêter la machine, débrancher la fiche de la prise d'alimentation électrique, soulever complètement la protection **F** (fig.10), tirer horizontalement l'axe **H** jusqu'au déblocage de la tête, soulever la tête grâce au petit vérin placé en dessous, tourner dans le sens des aiguilles d'une montre de disque **L** jusqu'au déblocage de la cuve, soulever la cuve et ensuite l'extraire, enlever le pétrin.

4.2

Usage of the machine with raising top and taking-off bowl

The machine with extractable raising top and bowl is functionally identical to the machine with fixed top and bowl.
It differentiates from the other only for the following advantages, that it can offer at the end of each work cycle:
- the facility in the collection of the dough;
- the facility in the cleaning phase.

4.2.1

Rising of the top and taking off of the bowl

In order to raise the top and to take off the bowl proceed as follows: stop the machine, unplug the machine, raise the protection **F** completely (pict. 10), pull the pin **H** as far as the top is blocked, raise the top by means of the little piston underneath, rotate clockwise the disk **L** as far as the bowl is unlocked, raise the bowl and take it off, take off the dough.

fig. 10

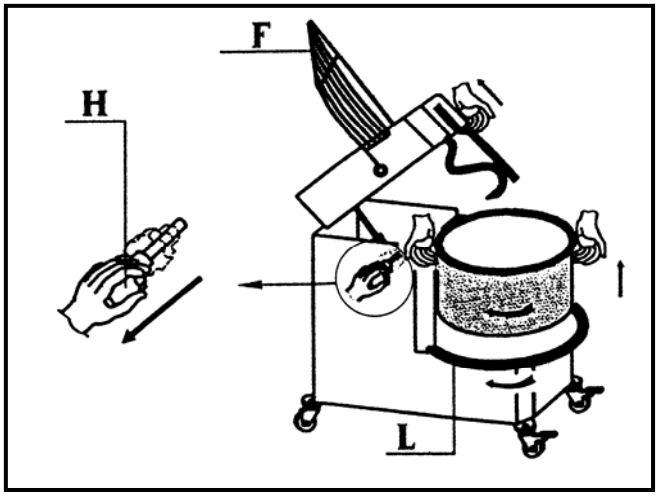
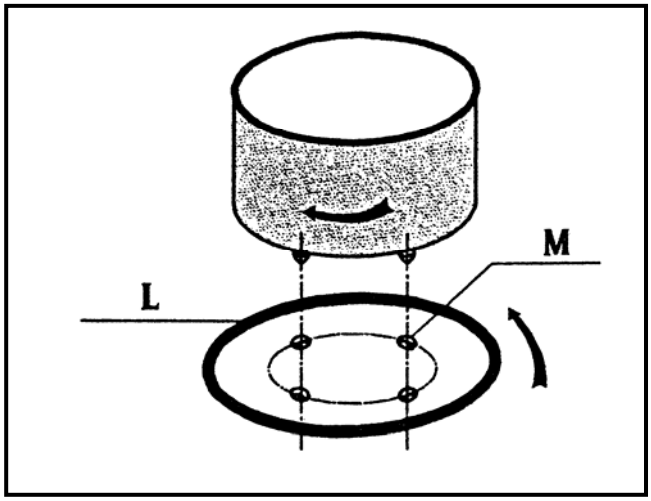


fig. 11



4.2.2

Riposizionamento della vasca e della testa

Ultimata l'operazione di pulizia, rimontare la vasca assicurandosi che i 4 perni sottostanti (fig.11) siano correttamente inseriti all'interno dei fori **M** della macchina, bloccare la vasca ruotando in senso antiorario il disco **L**. Riposizionare orizzontalmente la testa premendola progressivamente verso il basso (fig.9) fino a quando risulterà bloccata dal perno **H**.

4.2.2

Becken und Kopf wiederaufstellen

Nach der Reinigung, beim Aufstellen des Beckens darauf achten, daß die 4 darrunterliegenden Stifte (Bild 11) durch die jeweiligen in der Maschine angebrachte Löcher **M** richtig gesteckt werden; das Becken wird dann befestigt, indem man Scheibe **L** entgegen dem Uhrzeigersinn dreht.
Kopf in die waagerecht Position wiederbringen, indem man ihn stufenweise nach unten (Bild 9) schiebt, bis.

4.2.2

Repositionnement de la cuve et de la tête

Dés l'opération de nettoyage terminée, re-monter la cuve en s'assurant que les guidages du dessous (fig. 11) seraient correctement insérés à l'intérieur des trous **M** de la machine, bloquer la cuve en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre le disque **L**.
Repositionner horizontalement la tête en l'appuyant progressivement vers le bas (fig. 9) jusqu'à ce qu'elle résulte bloquée par l'axe **H**.

4.2.2

Repositioning of the bowl and top

Once the cleaning is done, put the bowl back on, and make sure that the four pins underneath (pict. 11) are correctly fixed in the four holes **M** of the machine; then block the bowl rotating clockwise the disk **L**.
Put the top down pushing it downwards (pict. 9) as far as it is blocked by the pin **H**.

4.3

Uso della macchina con azionamento a due velocità

Avviamento:

- Ruotare la manopola dell'interruttore **C** in posizione **1** (fig. 12), selezionare la velocità **1-2** ruotando la manopola del selettore **N**, premere il pulsante verde **D** per avviare sia la vasca sia la spirale.

- Per cambiare la velocità di rotazione della macchina, ruotare la manopola **N** dalla posizione **1** a **2** o viceversa.

- Dopo ogni cambio di velocità premere il pulsante **D**.

Arresto:

Ruotare la manopola dell'interruttore **C** in posizione **0**, o premere il pulsante rosso **E** per arrestare sia la vasca che la spirale.

4.3

Gebrauch der Maschine mit zwei Geschwindigkeiten

Anlauf:

- Wähler des Schalters **C** auf Stellung **1** drehen (Bild 12); Geschwindigkeit **1** oder **2** wählen, indem man Wähler **N** dreht; um sowohl das Becken, als auch die Spirale in Betrieb zu setzen, grünen Kopf **D** drücken

- um die Drehgeschwindigkeit der Maschine zu wechseln, Wähler **N** von **1** auf **2** oder umgekehrt.

- nach jedem Geschwindigkeitswechsel Knopf **D** drücken.

Anhalt:

- Wähler des Schalters **C** auf Stellung **O** drehen, oder roten Knopf **E** drücken, um sowohl das Becken, als auch die Spirale anzuhalten.

4.3

Utilisation de la machine à actionnement à deux vitesses

Mise en service:

- Tourner la poignée de l'interrupteur **C** en position **1** (fig.12), sélectionner la vitesse **1** ou **2** par rotation de la poignée du sélecteur **N**, appuyer le bouton poussoir vert **D** afin de mettre en route aussi bien la cuve que la vis spiralée

- Afin de changer la vitesse de rotation de la machine, tourner la poignée **N** de la position **1** à **2** ou vice-versa.

- Après chaque changement de vitesse, appuyer sur le poussoir **D**.

Arrêt:

- Tourner la poignée de l'interrupteur **C** en position **0** ou appuyer sur le bouton poussoir rouge **E** afin d'arrêter aussi bien la cuve que la vis spiralée.

4.3

Usage of the machine with two speeds

Operating:

- rotate the knob of the switch **C** in position **1** (pict.12), select speed **1** or **2** by rotating the knob of the selector **N**, push the green button **D** to operate both the bowl and the spiral.

- in order to change the speed of rotation of the machine, rotate the knob **N** from position **1** to **2** or vice versa.

- after each change of speed push the button **D**.

Stop:

- Rotate the knob of the switch **C** in position **0**, or push the red button **E** to stop both the bowl and the spiral.

4.4

Uso della macchina dotata di temporizzatore

Il temporizzatore o timer è un dispositivo elettromeccanico che consente di programmare da 1 a 60 minuti il tempo di lavoro della macchina.

- Programmare il tempo di lavoro ruotando la manopola **0** (fig. 13) nella posizione desiderata.

- Avviare la macchina secondo le modalità par. 3.1 o 3.2 o 4.3.

- Raggiunto il limite di tempo prefissato, il temporizzatore arresta la macchina.

4.4

Gebrauchanweisung für die Maschine mit Zeitregler

Der Zeitregler bzw. Timer ist eine elektromechanische Vorrichtung, welche ermöglicht, die Betriebszeit der Maschine von 1 bis 60 Minuten zu programmieren.

- die Betriebszeit programmieren, indem man Wähler **0** (Blid 13) auf die gewünschte Stellung dreht.

- die Maschine nach den Anweisungen auf Par. 3.1 oder 3.2 bzw. 4.3 in Betrieb setzen.

- sobald die vorgesehene Zeitgrenze erreicht ist, hält der Zeitregler die Maschine an.

4.4

Utilisation de la machine munie de temporisation

La temporisation ou timer est un dispositif électromécanique qui permet de programmer de là 60 minutes le temps de travail de la machine.

- Programmer le temps de travail en tournant poignée **0** (fig. 13) dans la position désirée.

- Mettre en service la machine selon les modalités des parag. 3.1 et 3.2 ou 4.3.

- Une fois attend le seuil de temps fixé, la temporisation arrêtera la machine.

4.4

Usage of the machine provided with timer

The timer is an electro-mechanical device that allows to program from 1 to 60 minutes

- The work-time of the machine by rotating the knob **0** in the desired position (pict.13).

- Operate the machine following the instructions of par. 3.1 or 3.2 or 4.3.

- Once the set time is over, the timer stops the machine.

IMPORTANTE

Prima di prelevare l'impasto eseguire sempre la procedura di arresto secondo le modalità par. 3.1 o 3.2. Per escludere l'intervento del temporizzatore ruotare la manopola 0 in posizione 60 minuti.

WICHTIG

Bevor den Teig zu entnehmen, Anhaltverfahren immer nach den Anweisungen auf Par. 3.1 und 3.2 durchführen. Um den Einsatz des Zeitreglers auszuschließen, Wähler 0 auf 60 Minuten drehen.

IMPORTANT

Avant de retirer le pétrin, suivre toujours la procédure d'arrêt selon les indications des parag. 3.1 ou 3.2. Afin d'exclure l'intervention de la temporisation, tourner la poignée 0 en position 60 minutes.

IMPORTANT

Before taking off the dough beware of following the stop procedure of par 3.1 or 3.2. In order to avoid the intervention of the timer rotate the knob 0 in position 60 minutes.

fig. 12

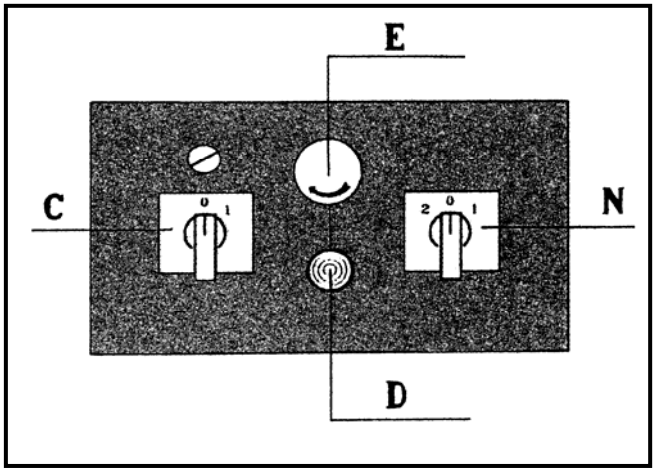
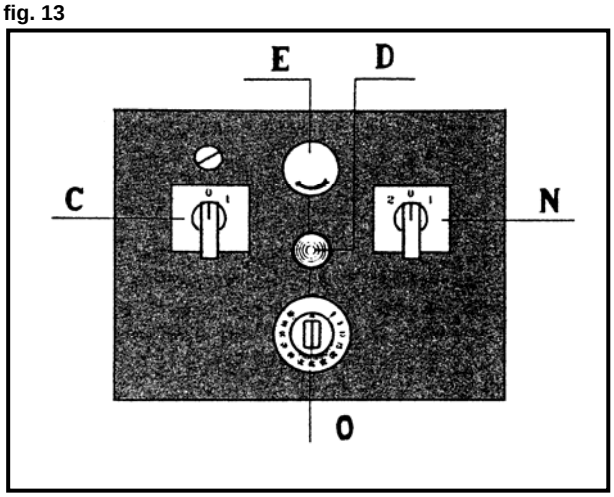


fig. 13



CAPITOLO 5

MANUTENZIONE

ATTENZIONE

Prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione, pulizia compresa, si deve staccare la spina dalla presa di alimentazione elettrica.

In caso di malfunzionamento o di guasto della macchina rivolgersi esclusivamente ai centri di assistenza autorizzati dal costruttore (vedi cap. 7).

5.1

Pulizia

La pulizia deve essere eseguita alla fine di ogni utilizzo in osservanza alle norme igieniche e a tutela della funzionalità della macchina.
Con l'ausilio di una spatola di legno o plastica procedere a una prima rimozione dei residui di pasta e successivamente eseguire un'accurata pulizia della vasca, della spirale, del rompipasta e della protezione mobile, con l'ausilio di una spugna morbida e acqua calda, asciugare con carta assorbente per uso alimentare, quindi ripassare dapprima le superfici menzionate e successivamente tutta la macchina con un panno morbido e pulito imbevuto con disinfettante specifico per macchine alimentari.

ATTENZIONE

Si raccomanda di non utilizzare in nessun caso prodotti chimici non alimentari abrasivi o corrosivi. Evitare nel modo più assoluto di usare getti d'acqua, utensili vari, mezzi ruvidi o abrasivi quali pagliette di acciaio, spugne ecc. che possano danneggiare le superfici ed in particolare compromettere la sicurezza sotto il profilo igienico.

5. KAPITEL

WARTUNG

ACHTUNG

Vor jeglichen Wartungs-Arbeiten, Reinigung eingenommen den Stecker ziehen.

Für den Fall, daß die Maschine schlecht oder gar nicht funktioniert, sollte sich ausschließlich an den Hersteller gewandt werden (siehe Kap. 7).

5.1

Reinigung

In Anbetracht der Hygienevorschriften und dem allgemeinen Funktionieren der Maschine muss die Reinigung nach jedem Gebrauch vorgenommen wird. Mit Hilfe einer Holz-Order Kunststoffspachtels eine erste Entfernung der Teigreste vornehmen, dann eine akkurate Reinigung der Wanne, der Spirale des Teigbrechers und der beweglichen Schutzvorrichtungen mit Hilfe eines weichen Schwammes und heißem Wasser vornehmen, mit absorbierendem Papier trocknen, dann zuerst die genannten Oberflächen und im folgenden die gesamte Maschine mit einem reinen Tuch und mit geeignetem Desinfektionsmittel für Nahrungsmittelmaschinenabreiben.

ACHTUNG

Es wird angeraten auf keinen Fallchen, schleifende oder ätzende Mittel zu verwenden. Auf jeden Fall sind die verschiedenen Utensilien zu vermeiden, die rau und scheuernd sind, wie Metall- oder Scheuer-Stämme etc. , die Oberflächen angreifen und im Einzelnen die hygienische Sicherheit beeinträchtigen können.

CHAPITRE 5

ENTRETIEN

ATTENTION

Avant d'exécuter n'importe quelle intervention d'entretien, nettoyage y compris, il faut débrancher la prise d'alimentation électrique.

En cas de mauvais fonctionnement ou de panne de la machine s'adresser exclusivement aux centres d'assistance autorisés par le constructeur (voir chap.7).

5.1

Nettoyage

Le nettoyage doit être exécuté à la fin de chaque utilisation en observant les normes hygiéniques et de sauvegarde du bon fonctionnement de la machine.
Avec l'aide d'une spatule en bois ou en plastique, procéder à un premier prélèvement des résidus de pâte et exécuter successivement un nettoyage soigné de la cuve, de la spirale, le briser la pâte et de la protection mobile, avec l'aide d'une éponge souple et de l'eau chaude, essuyer avec un papier alimentaire absorbant, d'abord les surfaces mentionnées et successivement toute la machine avec un linge souple et propre imbibé avec du désinfectant spécifique à l'usage sur machines alimentaires.

ATTENTION

Il est recommandé de ne pas employer en aucun cas des produits chimiques non alimentaires, abrasifs ou corrosifs. Eviter absolument d'utiliser jets d'eau, des ustensiles différentiels, des moyens rêches ou abrasifs comme paillettes en acier, éponges etc. qui pourraient endommager les surfaces et en particulier compromettre la sécurité sous le profil hygiénique.

CHAPTER 5

MAINTENANCE

WARNING

Before effecting any kind of maintenance or cleaning you must take out the plug.

In any case of malfunctioning or damage of the machine you must apply for authorised assistance from the manufacturer (see chapter 7).

5.1

Cleaning

The cleaning must be done every time the machine has been used following all the rules to prevent malfunctioning of the machine and for hygienic purposes.
Using a wooden or plastic palate first clean the residue of dough, then with a soft sponge and warm water accurately clean the pan, the spiral the dough breaker and the mobile protection, dry with kitchen paper, then pass over the parts just mentioned then all the machine with a smooth and cleaned cloth with a specific cleaning product for food machines.

WARNING

We recommend not using any kind of chemical product abrasive or corrosive. Absolutely avoid using running water, different tools, rough or abrasive objects, metal wool, sponges etc. which can damage the surfaces and be dangerous from an hygienic point of view.

Per mantenere sia l'efficienza delle prestazioni sia la sicurezza della macchina è indispensabile procedere alla manutenzione periodica (almeno una volta ogni 6 mesi) dei seguenti particolari:

Um sowohl die Effektivität wie auch die Sicherheit der Maschine beizubehalten, ist es unabdingbar periodisch (mild jeden sechsten Monat) folgende Einzelteile zu warten:

Pour maintenir soit l'efficacité des prestations que la sécurité de la machine, il est indispensable de procéder à un entretien périodique (au moins une fois tous les 6 mois) des particularités suivantes:

To maintain the efficiency and security of the machine it is necessary to proceed with periodical maintenance (every 6 months) of the following indications:

5.2

Tensionamento della catena superiore

La catena va tensionata se alle verifiche periodiche si riscontra un'eccessivo allentamento della stessa o se la rotazione della spirale è incostante.
Svitare le viti e smontare il pannello **P** (fig. 14) situato sopra la testa della macchina, allentare di qualche giro le viti **Q**, tirare il supporto spirale **R**, fino ad ottimizzare il tensionamento della catena, bloccare il supporto **R** con le viti **Q**, rimontare e fissare il pannello **P**.

5.2

Streckung der oberen Kette

Sollte man bei einer Pruefungfeststellen, dass die Kette schlaff geworden ist, oder daß die Spirale unbeständig dreht, muss man die Kette strecken, Schrauben abziehen und die auf dem Kopf gelagerte Platte **P** entfernen (Bild 14); Schrauben **Q** ,Spirale-Unterlage **R** so weit ziehen, bis die Kette richtig gestreckt wird, Unterlage **R** mit Schrauben **Q** befestigen, Platte **P** wieder montieren und festschrauben.

5.2

Tension de la chaîne supérieure

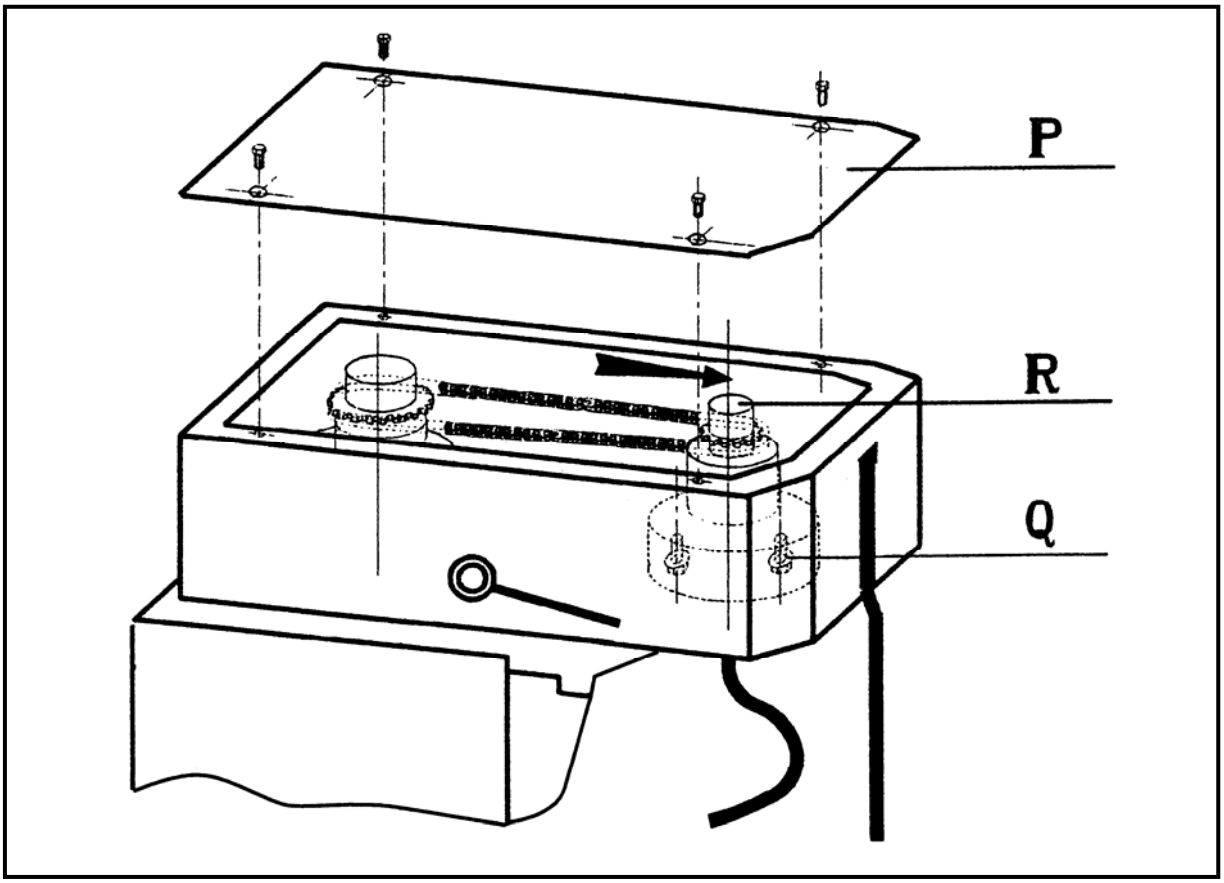
La chaîne doit être tendue s, après vérifications périodiques, on constante son détensionnement excessif ou bien si une rotation de la vis spiralée non constante: Oter les vis et démonter le panneau **P** (fig. 14) situé au- dessus de la tête de la machine, dévisser de quelques tours les vis **Q**, tirer le support de la vis spiralée **R** jusqu'à optimiser la tension de la chaîne, bloquer le support **R** avec les vis **Q**, remonter et fixer le panneau **P**.

5.2

Tensioning of the upper chain

The chain must be tensioned if, by checking it, it becomes loose or if the rotation of the spiral is not constant: Unscrew the panel **P**, (Pict. 14) loosen the screws **Q**, pull the support of the spiral **R** as far as the tension the chain is optimised. Lock the support **R** with the screws **Q**, put the panel **P** on once more and fix it.

fig. 14



5.3

Ingrassaggio catene

Dopo aver svitato le viti di fissaggio, togliere i pannelli superiore **P** e posteriore **V**, depositare all'in-terno delle catene **S**-**T** (Fig. 15-16) una ragionevole quantità di grasso idoneo e sufficiente ad assicurare la lubrificazione di tutte le maglie delle catene.
Ad operazione completata rimontare i due pannelli e riavvitare le viti.

5.3

Einfettung der Ketten

Nach Lösen der Befestigungsschrauben die vordere Platte **P** und hintere Platte **V** abnehmen, im Inneren der Ketten **S-T** eine angemessene Menge von richtigem Fett (Bild 15 und 16), ausreichend um eine Schmierung aller Kettengliedern zu gewährleisten.
Nach abgeschlossener Arbeit die zwei Platten wieder montieren und die Schrauben anziehen.

5.3

Graissage des chaînes

Après avoir dévissé les vis de fixation, enlever les panneaux supérieurs **P** et inférieur **V**, déposer à l'intérieur des chaînes **S-T** (fig. 15-16) une quantité de graisse raisonnable et appropriée, suffisante afin d'assurer la lubrification de tous les maillons des chaînes.
A la fin de l'opération remonter les deux panneaux et revisser les vis.

5.3

Lubricating the chains

After unscrewing the fixing screws, take away the upper **P** and the back **V** panels, put on the chains **S-T** (pict. 15-16) a reasonable amount of proper grease, sufficient to lubricate all the links of the chain. Once this is done, mount the two panels and secure again with screws.

fig. 15

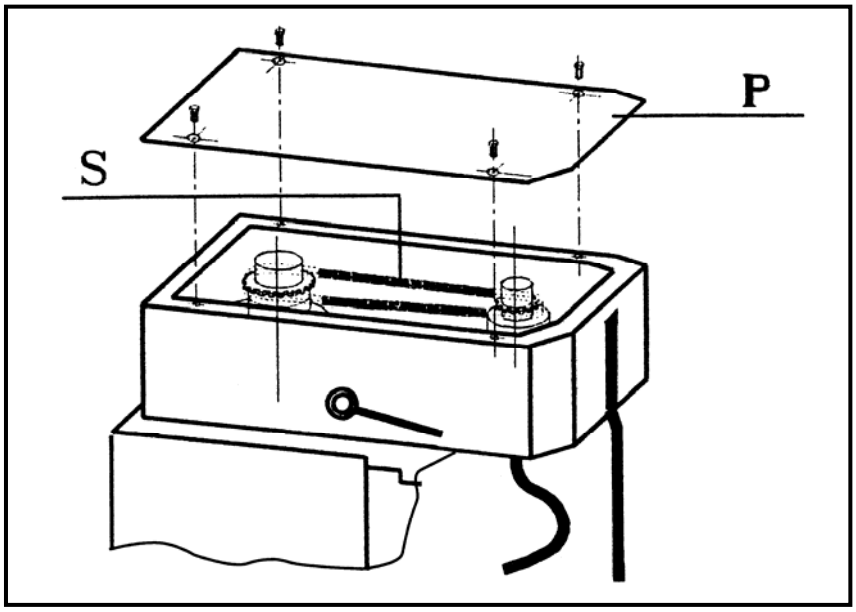
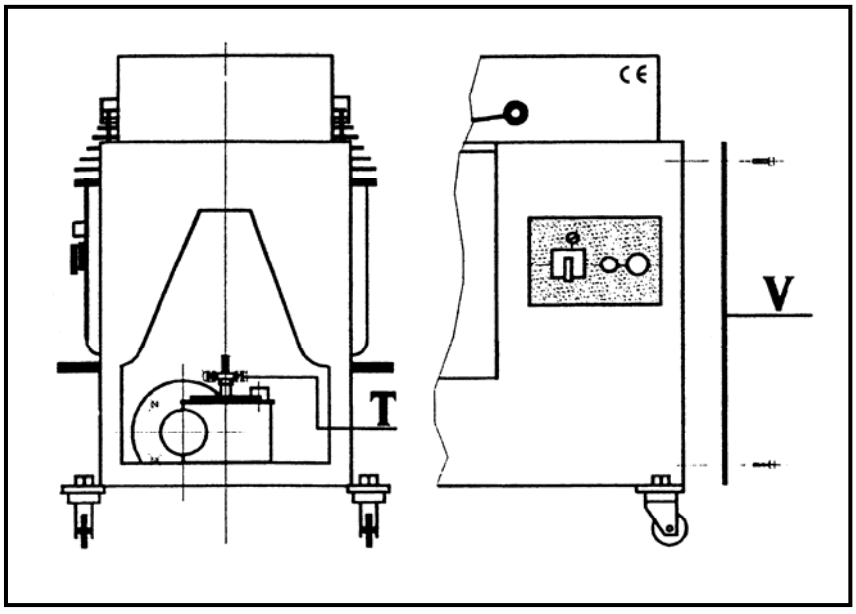


fig. 16



5.4

Possibili anomalie

Anomalia	Causa	Soluzione
- La macchina non si avvia	- Mancanza di energia elettrica nella rete - Il pulsante Arresto - Emergenza è bloccato - La griglia di protezione e/o la testa sono sollevate - La manopola dell'interruttore generale è in posizione 0 - La manopola del selettore di velocità è in posizione 0. - La manopola del temporizzatore è in posizione 0	- Verificare il contattore generale, la presa, la spina e il cavo di alimentazione - Ruotare il pulsante nel senso indicato dalla freccia - Abbassare correttamente sia la griglia di protezione che la testa - Ruotare la manopola in posizione 1 - Ruotare la manopola in posizione 1 o2 - Ruotare la manopola da 1 a 60 minuti
- La spirale gira in modo incostante	- La catena è allentata	- Tendere la catena secondo le modalità al par. 5.2
- La macchina si arresta durante l'uso	- Interruzione del fusibile	- Sostituire il fusibile con uno di uguali caratteristiche

5.4

Mögliche Fehler

Fehler	Ursache	Lösung
- Die Maschine hält während des Betriebs an	- Stromausfall - Der Notausschalter ist blockiert - Der Schutzgitter bzw. der Kopf sind gehoben - Der Hauptschalterwähler ist auf 0 - Geschwindigkeitswähler ist auf 0 - Timer ist auf 0	-Hauptschalter, Stecker, Steckdose und Speise-Kabel prüfen - Wähler in Pfeilrichtung drehen - Schutzgitter u. Kopf korrekt nach unten verstellen - Wähler auf 1 drehen - Wähler auf 1 od. 2 drehen - Wähler von 1 bis 60 Minuten drehen
- Die Spirale dreht unbeständig	- Die Kette ist schlaff	- Kette nach den Anweisungen auf Par. 5.2 strecken
- Die Maschine hält während des Betriebs an	- Sicherung ausgefallen	- Sicherung mit einer gleichen wechseln

5.4

Anomalies possibles

Anomalie	Cause	Solution
- La machine ne se met pas en marche	- Manque d'énergie électrique sur le secteur - Le bouton poussoir Arrêt d'urgence est bloqué - La grille de protection et/ou la tête sont soulevées - La poigne de l'interrupteur général est en position 0 - La poignée du sélecteur de vitesse est en position 0 - La poignée de la temporisation est en position 0	- Vérifier le contacteur général, la fiche, la prise et le câble d'alimentation - Tourner le bouton poussoir dans le sens de la flèche - Abaisser correctement aussi bien la grille de protection que la tête - Tourner la poignée en position 1 - Tourner la poignée en position 1 ou 2 - Tourner la poignée de 1 a 60 minutes
- La vis spiralée tourne en façon non constante	- La chaîne est détendue	- Tendre la chaîne selon les indications du parag. 5.2
- La machine s'arrête pendant l'usage	- Interruption du fusible.	- Changer le fusible avec un de mêmes caractéristiques.

5.4

Possible anomalies

Anomaly	Cause	Solution
- The machine does not start	- Lack of electric energy in the power grid - The Emergency stop button is blocked - The protection grid and/or the top are up - The knob of the general switch is in position 0 - The knob of the speed selector is in position 0 - The timer is in position 0	- Check the general switch, the plug, the tap and the feeding cable - Rotate the button following the direction of the arrow - Put down correctly both the grid and the top - Rotate the knob in position 1 - Rotate the knob in position 1 or 2 - Rotate the knob of the timer from 1 to 60 minutes
- The spiral turns inconstantly	- The chain is loose	- Stretch the chain following the instructions at par. 5.2
- The machine stops while working	- Stop of the fuse	- Change the fuse with another one which has the same characteristics

CAPITOLO 6

DEMOLIZIONE DELLA MACCHINA

In caso di smantellamento e demolizione della macchina, i particolari che la compongono non presentano un grado di pericolosità tale da richiedere l'adozione di particolari cautele.
Per facilitare le operazioni di riciclaggio di materiali, vanno separati dalla macchina tutte le parti che compongono l'impianto elettrico.

6. KAPITEL

VERSCHROTTUNG DER MASCHINE

Für den Fall des Abbaus und Verschrottung der Maschine, sollten die Einzelteile keinerlei Gefahr dar, die irgendwelche besonderen Vorsichtsmassnahmen erfordern. Um eine Wiederverwertung der Materialien zu vereinfachen, werden von der Maschine alle Teile entfernt, die der elektrischen Anlage und der Antriebsriemen angehören.

CHAPITRE 6

DEMOLITION DE LA MACHINE

En cas de démantèlement et démolition se la machine, les détails qui la composent ne présentent aucun degré de dangereux qui pourraient exiger l'adoption de precautions particulières.
Pour faciliter les opérations de recyclage des matériaux, de la machine est séparée toutes les parties qui composent l'installation électrique.

CHAPTER 6

DEMOLITION OF THE MACHINE

In case of dismantling and demolition of the machine, the pieces, which the machine is made of, do not present any kind of danger that necessitates any particular caution.
To facilitate the recycling process of the materials, you must separate all electrical components.

CAPITOLO 7

SERVIZIO POST-VENDITA

7.1

Parti di ricambio

Per la richiesta di parti di ricambio riferirsi alle figure 17÷20.

Stati CEE:
Rivolgersi esclusivamente al proprio rivenditore.

7. KAPITEL

SERVICE NACH VERKAUF

7.1

Ersatzteile

Um Ersatzteile zu verlangen, sich auf das Bild. 17÷20.

EWG-Staaten:
Ausschließlich an den eigenen Verkäufer wenden.

CHAPITRE 7

SERVICE APRES-VENTE

7.1

Pièces de rechange

Pour la demande des pièces de rechange, se rapporter aux fig. 17÷20.

Etats de la CEE:
S'adresser exclusivement au propre revendeur.

CHAPTER 7

AFTER SALE SERVICE

7.1

Spare parts

For a demand of spare parts, see the pictures 17÷20.

EEC countries:
Contact exclusively place of purchase.

Parti di ricambio impastatrice con testa e vasca fissa mod. TF7 - TF10

(fig. 17)

Ersatzteile für die Teigknetmaschine mit geästem Kopf und Becken mod. TF7 - TF10

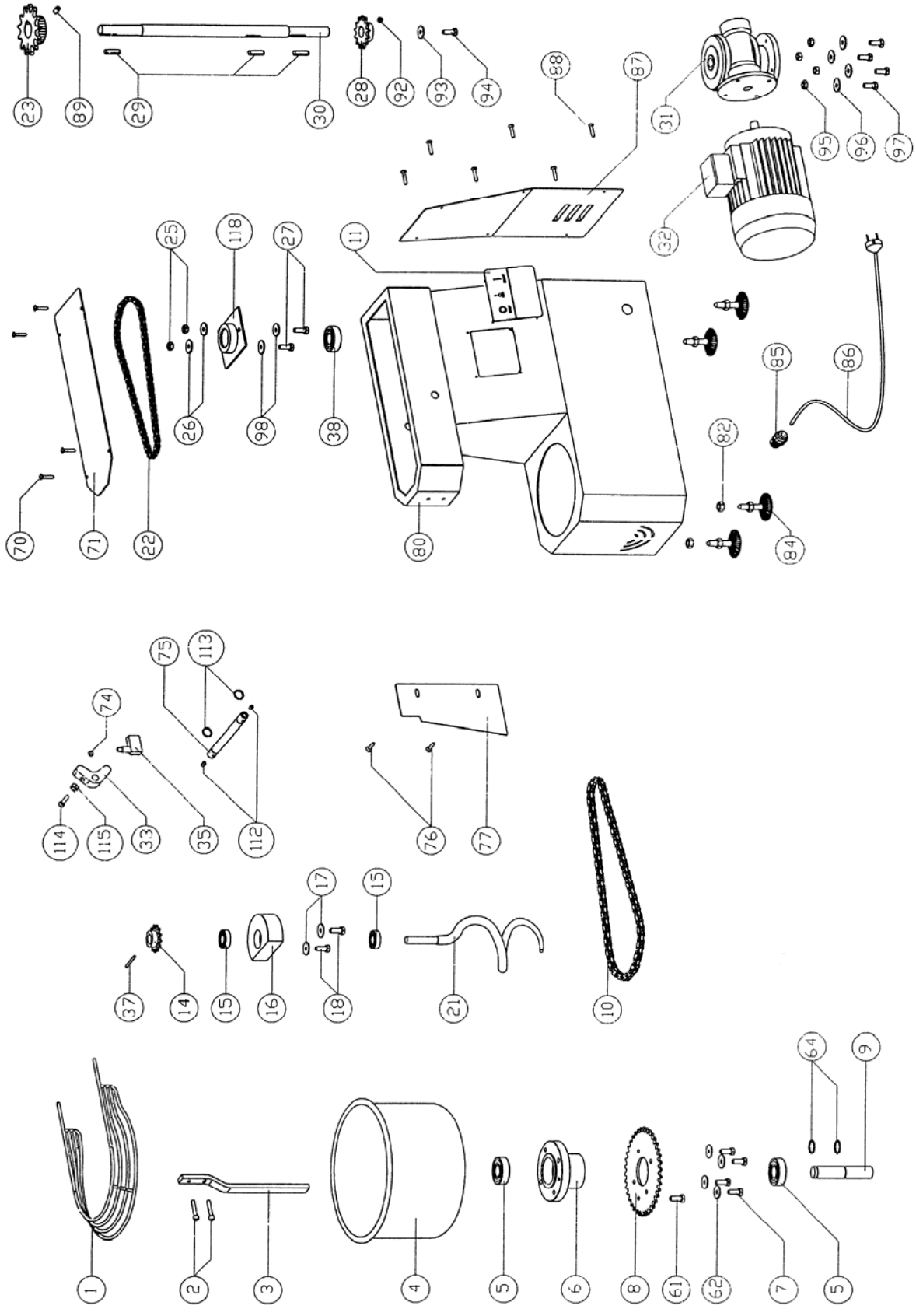
(Bild 17)

Pièces de rechange pour pétrisseuse avec tête et cuve fixe mod. TF7 - TF10

(fig. 17)

Spare parts for mixer with fixed top and bowl mod. TF7 - TF10

(Pict. 17)



Parti di ricambio impastatrice con testa e vasca fissa mod. TF

(fig. 18)

Ersatzteile für die Teigknetmaschine mit geästem Kopf und Becken mod. TF

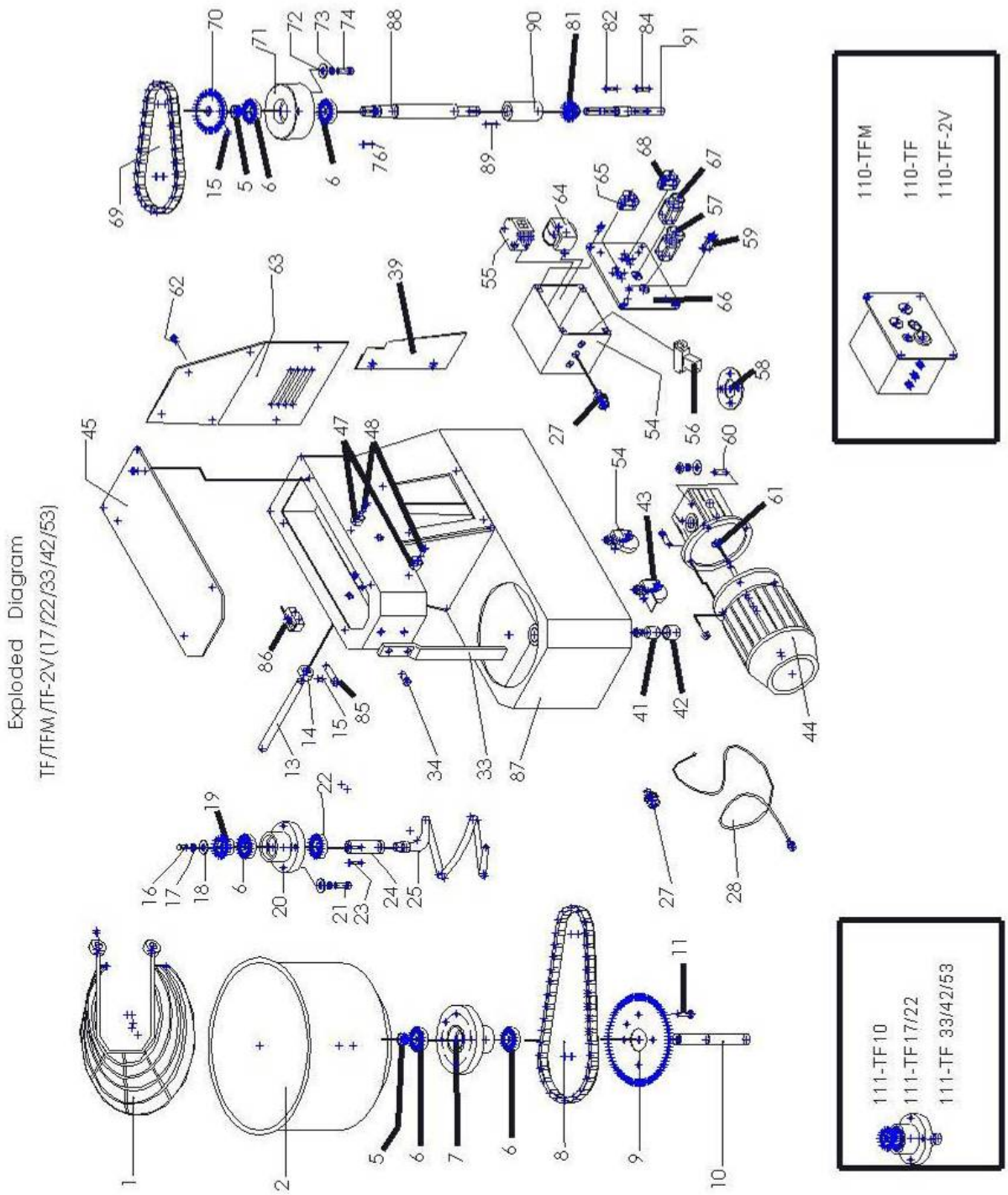
(Bild 18)

Pièces de rechange pour pétrisseuse avec tête et cuve fixe mod. TF

(fig. 18)

Spare parts for mixer with fixed top and bowl mod. TF

(Pict. 18)



Parti di ricambio impastatrice con testa sollevabile e vasca estraibile mod. TR

(fig. 19)

Ersatzteile für die Teigknetmaschine mit hebbarem Kopf und herauszichbarem Becken mod. TR

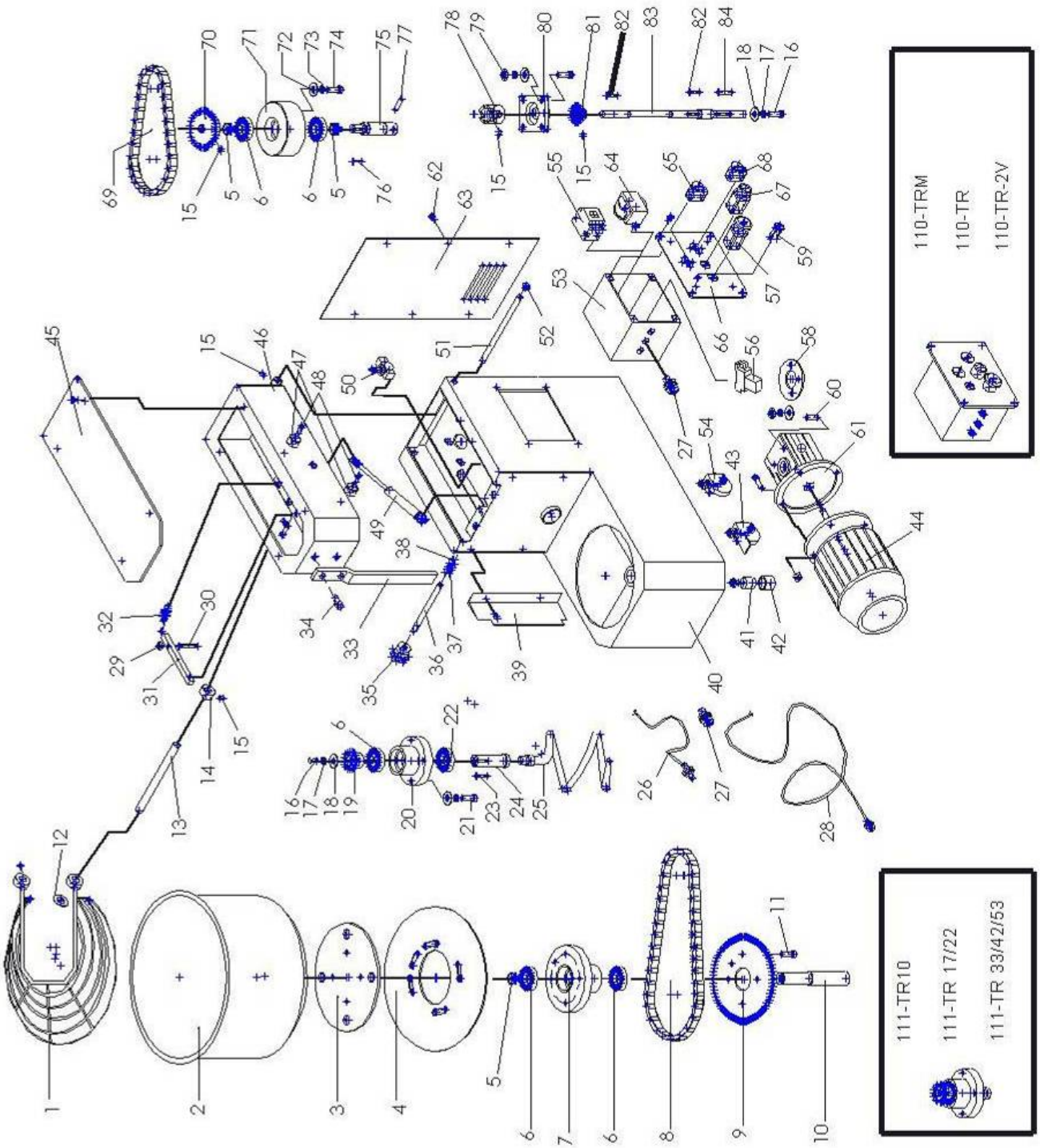
(Bild 19)

Pièces de rechange pour pétrisseuse avec tête soulevable et cuve extractible mod. TR

(fig. 19)

Spare parts for mixer with raising top and taking-off bowl mod. TR

(Pict. 19)



MOD.	TF17	TR17	TF22	TR22	TF33	TR33	TF42	TR42	TF53	TR53
POS.										
1	8300000	8300000	8300010	8300010	8300020	8300020	8300030	8300030	8300040	8300040
2	8300050	8300050	8300060	8300060	8300070	8300070	8300080	8300080	8300090	8300090
3		8300100		8300100		8300110		8300120		8300130
4		8300140		8301760		8300150		8300160		8300170
5	8300180	8300180	8300180	8300180	8300180	8300180	8300180	8300180	8300180	8300180
6	8300190	8300190	8300190	8300190	8300190	8300190	8300190	8300190	8300190	8300190
7	8300200	8300200	8300200	8300200	8300200	8300200	8300200	8300200	8300200	8300200
8	8300210	8300210	8300210	8300210	8300220	8300220	8300220	8300220	8300220	8300220
9	8300230	8300230	8300230	8300230	8300240	8300240	8300240	8300240	8300240	8300240
10	8300250	8300250	8300250	8300250	8300250	8300250	8300250	8300250	8300250	8300250
11	8300310	8300310	8300310	8300310	8300310	8300310	8300310	8300310	8300310	8300310
12	8301280	8301280	8301280	8301280	8301280	8301280	8301280	8301280	8301280	8301280
13	8300260	8300260	8300260	8300260	8300270	8300270	8300270	8300270	8300270	8300270
14	8300370	8300370	8300370	8300370	8300370	8300370	8300370	8300370	8300370	8300370
15	8300280	8300280	8300280	8300280	8300280	8300280	8300280	8300280	8300280	8300280
16	8300380	8300380	8300380	8300380	8300380	8300380	8300380	8300380	8300380	8300380
17	8300390	8300390	8300390	8300390	8300390	8300390	8300390	8300390	8300390	8300390
18	8300400	8300400	8300400	8300400	8300400	8300400	8300400	8300400	8300400	8300400
19	8300410	8300410	8300410	8300410	8300420	8300420	8300420	8300420	8300420	8300420
20	8301480	8301480	8301480	8301480	8301490	8301490	8301490	8301490	8301490	8301490
21	8300290	8300290	8300290	8300290	8300290	8300290	8300290	8300290	8300290	8300290
22	8300190	8300190	8300190	8300190	8301550	8301550	8301550	8301550	8301550	8301550
23	8301530	8301530	8301530	8301530	8301540	8301540	8301540	8301540	8301540	8301540
24	8300460	8300460	8300460	8300460	8300470	8300470	8300470	8300470	8300470	8300470
25	8300480	8300480	8300480	8300480	8300490	8300490	8300490	8300490	8300490	8300490
26	8300500	8300500	8300500	8300500	8300500	8300500	8300500	8300500	8300500	8300500
27	8300510	8300510	8300510	8300510	8300510	8300510	8300510	8300510	8300510	8300510
28	8300520	8300520	8300520	8300520	8300520	8300520	8300520	8300520	8300520	8300520
29	8300300	8300300	8300300	8300300	8300300	8300300	8300300	8300300	8300300	8300300
30		8300330		8300330		8300330		8300330		8300330
31		8300350		8300350		8300360		8300360		8300360
32	8300320	8300320	8300320	8300320	8300320	8300320	8300320	8300320	8300320	8300320
33	8301210	8301210	8301210	8301210	8301220	8301220	8301230	8301230	8301240	8301240
34	8300610	8300610	8300610	8300610	8300610	8300610	8300610	8300610	8300610	8300610
35	8301160	8301160	8301160	8301160	8301160	8301160	8301160	8301160	8301160	8301160
36		8301170		8301170		8301180		8301180		8301180
37		8301190		8301190		8301190		8301190		8301190
38		8301200		8301200		8301200		8301200		8301200
39	8301640	8301140	8301750	8301140	8301650	8301150	8601660	8301620	8301670	8301630
40		8301100		8301100		8301110		8301110		8301110
41	8301330	8301330	8301330	8301330	8301560	8301560	8301560	8301560	8301560	8301560
42	8301340	8301340	8301340	8301340	8301340	8301340	8301340	8301340	8301340	8301340
43	8301290	8301290	8301290	8301290	8301570	8301570	8301570	8301570	8301570	8301570
44	8300530	8300530	8300530	8300530	8300540	8300540	8300540	8300540	8300540	8300540
45	8300900	8300900	8300900	8300900	8300910	8300910	8300910	8300910	8300910	8300910
46		8300920		8300920		8300930		8300930		8300930
47	8301270	8301270	8301270	8301270	8301270	8301270	8301270	8301270	8301270	8301270
48	8301260	8301260	8301260	8301260	8301260	8301260	8301260	8301260	8301260	8301260
49		8301250		8301250		8301250		8301250		8301250
50		8301380		8301380		8301380		8301380		8301380
51		8301000		8301000		8301010		8301010		8301010
52		8301020		8301020		8301020		8301020		8301020
53	8301520	8301520	8301520	8301520	8301520	8301520	8301520	8301520	8301520	8301520
54	8301300	8301300	8301300	8301300	8301580	8301580	8301580	8301580	8301580	8301580
55	8301090	8301090	8301090	8301090	8301090	8301090	8301090	8301090	8301090	8301090
56	8301370	8301370	8301370	8301370	8301370	8301370	8301370	8301370	8301370	8301370
57	8301050	8301050	8301050	8301050	8301050	8301050	8301050	8301050	8301050	8301050
58	8301590	8301590	8301590	8301590	8301600	8301600	8301600	8301600	8301600	8301600
59	8301070	8301070	8301070	8301070	8301070	8301070	8301070	8301070	8301070	8301070
60	8300340	8300340	8300340	8300340	8300340	8300340	8300340	8300340	8300340	8300340
61	8300590	8300590	8300590	8300590	8300600	8300600	8300600	8300600	8300600	8300600
62	8300890	8300890	8300890	8300890	8300890	8300890	8300890	8300890	8300890	8300890
63	8300960	8300940	8300960	9300940	8300970	8300950	8300970	8300950	8300970	8300950
64	8301350	8301350	8301350	8301350	8301350	8301350	8301350	8301350	8301350	8301350
65	8301310	8301310	8301310	8301310	8301310	8301310	8301310	8301310	8301310	8301310
66	8301040	8301040	8301040	8301040	8301040	8301040	8301040	8301040	8301040	8301040
67	8301060	8301060	8301060	8301060	8301060	8301060	8301060	8301060	8301060	8301060
68	8301080	8301080	8301080	8301080	8301080	8301080	8301080	8301080	8301080	8301080
69	8300870	8300870	8300870	8300870	8300880	8300880	8301690	8301690	8301700	8301700
70	8300850	8300850	8300850	8300850	8300860	8300860	8300860	8300860	8300860	8300860
71	8300830	8300830	8300830	8300830	8300840	8300840	8300840	8300840	8300840	8300840
72	8300630	8300630	8300630	8300630	8300630	8300630	8300630	8300630	8300630	8300630
73	8300620	8300620	8300620	8300620	8300620	8300620	8300620	8300620	8300620	8300620

74	8301710	8301710	8301710	8301710	8301710	8301710	8301710	8301710	8301710	8301710
75		8300790		8300790		8300800		8300800		8300800
76	8300450	8300450	8300450	8300450	8300450	8300450	8300450	8300450	8300450	8300450
77		8300660		8300660		8300660		8300660		8300660
78		8300770		8300770		8300780		8300780		8300780
79		8300640		8300640		8300640		8300640		8300640
80		8300730		8300730		8300740		8300740		8300740
81	8300710	8300710	8300710	8300710	8300720	8300720	8300720	8300720	8300720	8300720
82	8300450	8300450	8300450	8300450	8301720	8301720	8301720	8301720	8301720	8301720
83		8300670		8300670		8300680		8300680		8300680
84	8300650	8300650	8300650	8300650	8300650	8300650	8300650	8300650	8300650	8300650
85	8301740		8301740		8301740		8301740		8301740	
86	8300990		8300990		8300990		8300990		8300990	
87	8301120		8301120		8301130		8301130		8301130	
88	8300810		8300810		8300820		8300820		8300820	
89	8301730		8301730		8301730		8301730		8301730	
90	8300750		8300750		8300760		8300760		8300760	
91	8300690		8300690		8300700		8300700		8300700	